

## Ensalada de otoño con lombarda

Para 4 personas

### **Ingredientes**

1 lechuga o escarola

50-150 gr de col morada (lombarda) finamente picada

1 diente de ajo finamente picado

1 cucharadita de mostaza en granos (opcional)

1 cucharada de sésamo (opcional)

aceite de oliva virgen, vinagre y sal al gusto

### **Preparación y comentarios**

Esta ensalada queda muy bien mezclando lechuga con escarola, incluso también con hojas de espinaca, cuando tengamos. En función de vuestros gustos se puede añadir entre 50 y 150 gr de col lombarda muy picada y un ajo picado también. Para el aliño usaremos aceite de oliva virgen y podéis elegir el vinagre que más os guste, puede ser de manzana, de vino o con crema de vinagré balsámico de módena queda muy rica. Si añadís la cucharadita de mostaza en granos, tenerlo en cuenta y echar algo menos de vinagre. Si queréis conseguir una ensalada crujiente, añadir una cucharada de sésamo.