

# Receta de ensalada variada con rúcula y tomates confitados

- Precio: Inferior a 5 €
- Dificultad: Fácil
- Tiempo: 40 a 50 min.



## Ingredientes (4 personas)

200 gramos de lechugas variadas con rúcula.  
100 gramos de setas shitake.  
Media cebolla tierna.  
100 gramos de nueces.  
100 gramos de tomates tipo cóctel.  
4-6 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra.  
1 cucharada soperas de miel.  
1 pizca de hierbas aromáticas.  
Zumo de un limón.  
Sal y pimienta.

## Cómo se elabora:

Lavamos y escurrimos las lechugas y reservamos. Limpiamos y cortamos en láminas finas las setas shitake.  
Pelamos la cebolla y la cortamos en aros finos, que sofreímos con un poco de aceite y sal. Cuando comience a dorarse, agregamos las setas, calentamos todo el conjunto y sacamos del fuego. Reservamos.  
Disponemos los tomates en una sartén con tapa, untados levemente con aceite de oliva y aderezados con un poco de azúcar y sal, dejándolos cocinar durante 30 minutos a fuego medio-bajo.  
Una vez confitados los tomates, se espolvorean las hierbas aromáticas y unas gotas de aceite y se reservan.  
Preparamos el aliño de la ensalada triturando las nueces con el aceite de oliva y la miel, y dejamos reposar un rato.  
Cuando ya estén todas las verduras preparadas, se mezclan en una fuente honda, se salpimentan a gusto, se rocían con el zumo de limón y se sazona con el aceite de nueces.