

# LOMOS DE SALMONETES CON VINAGRETA DE NÍSPEROS



Para 4 personas



## INGREDIENTES:

- 4 salmonetes medianos
- 6 nísperos frescos o en almíbar
- 8 hojas de espinacas
- aceite de oliva
- vinagre de vino
- media naranja
- perejil
- sal

## PREPARACIÓN:

Limpiamos bien los salmonetes sacándoles los lomos y quitándole muy bien las espinas y sazonomos.

Pelamos y deshuesamos los nísperos y los cortamos en cuadraditos pequeños. Limpiamos y lavamos muy bien las espinacas y escurrimos.

En una sartén con unas gotas de aceite salteamos las espinacas sin cortar las hojas, procuramos que se calienten nada más.

En otra sartén con un poco de aceite, ponemos los lomos que se hagan procurando que queden crujientes.

Con el níspero, el zumo de naranja, el vinagre, aceite de oliva, perejil picado y sal, se hace la vinagreta, batiéndolo todo bien.

Montamos los platos poniendo las espinacas de fondo, encima los salmonetes y por encima vertemos la vinagreta.



Antonio Barco  
C.d.T. BENIDORM (Alacant)

