

Ensalada de endibias con Amanita caesarea.



Ingredientes:

- 4 endibias, 200 gr. de gambas, 100 gr. de almejas, 150 gr. de *Amanitas caesareas*, 1 manojo de berros (puede ser fresco o paquete envasado), 1 aguacate, 1 hojita de laurel, 1 cebolla, 1 limón.
- Vinagreta: 8 cucharas de aceite de oliva, 3 cucharadas de vinagre de jerez, 2 cucharaditas de mostaza, sal pimienta y perejil.

Elaboración:

- Abrimos las almejas al vapor, una vez limpias de todo resto de arenilla que pudieran contener. Reservamos el caldo.
- Dejamos enfriar las almejas y cuando lo estén las retiramos de sus conchas.
- Hervimos las gambas en agua con sal, laurel y la cebolla, aproximadamente unos 10 minutos. Dejamos enfriar. Pelamos las gambas.
- Cortamos las endibias y los berros en juliana, las *Amanitas caesareas* (ya lavadas) en láminas finas y el aguacate en rodajas. Rociamos todo con zumo de limón.
- Añadimos las gambas y las almejas. Reservamos.
- Vinagreta: Mezclamos la mostaza con el vinagre, una pizca de sal y otra de pimienta. Ponemos el aceite, el caldo de las almejas y el perejil picado. Vertemos la vinagreta sobre la ensalada.