



# Ensalada de **Jamón Serrano Zenú** con corazones de alcachofa

**Tiempo de preparación:** 45 minutos  
**Porciones:** 4

## Ingredientes

- 3 tazas de lechuga escarola picada
- 1 taza de corazones de alcachofas partidos en 4
- 1 taza de aceitunas negras
- Jamón Serrano Zenú**

### Aderezo de mostaza:

- 1/2 taza de mostaza dijon
- 1 cda. de mostaza con semilla
- 1/2 taza de vinagre blanco
- 1 cda. de vinagre balsámico
- 1/2 taza de aceite vegetal
- 1/2 taza de miel de abejas
- 1 cda. de zumo de limón

## Preparación

1. Para el aderezo mezcla todos los ingredientes excepto el aceite.
2. Adiciona el aceite gradualmente sin dejar de batir hasta obtener una consistencia homogénea.
3. Mezcla la lechuga, el **Jamón Serrano Zenú**, las alcachofas, las aceitunas y baña con la vinagreta de mostaza.

**Zenú**