

strongly
moment y
tter at you
men, you'll
more to lea
our inten



ENSALADA DE CERRAJAS

Ingredientes

- Cerrajas
- Aceite oliva
- Sal

Preparación

Para comenzar, recolectar las cerrajas, ya que se trata de una planta silvestre. Lavar las cerrajas. Finalmente, aliñar al gusto con tus condimentos favoritos.

NOTA: La ensalada de cerrajas es un ejemplo de la antigua cocina de aprovechamiento, donde se usaban plantas silvestres recolectadas en el campo. Rica en vitaminas y minerales, era consumida sobre todo en primavera, cuando la planta crece tierna y fresca.