

Será por recetas



Panzanella

Ensaladas, Dieta, Recetas fáciles

 4 Personas

 30 Minutos

 Fácil

 Enviada el 04/06/2012

Ingredientes

- 6 rebanadas de pan de campo
- 2 chalotes
- 2 tomates
- ½ pepino
- 1 rama de apio
- 1 o 2 cucharadas soperas de alcaparras
- 2 cucharadas soperas de vinagre de vino blanco
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 cucharada sobra de albahacas picadas
- 1 cucharada sobra de perejil liso recién picado
- Sal
- Pimienta

Elaboración

Primero quitar la corteza al pan, remojar el pan durante unos 3 minutos en un poco de agua fría, exprimir para que suelte el agua y echar en un cuenco. Desmenuzar el pan un poco con un tenedor.

A continuación pelar los chalotes, partir en trocitos pequeños y añadir al pan. Pelar los tomates y el pepino, limpiar el apio. Lavar todo, secar, cortar en dados pequeños y verter en el cuenco. Incorporar alcaparras al gusto. En un cuenco distinto hacer una vinagreta mezclando el vinagre de vino blanco, el aceite de oliva y las hierbas picadas, salpimentar e incorporar removiendo a la mezcla de pan y verdura.

Cubrir con papel de plástico y dejar marinar durante 1 hora aproximadamente en la nevera. Rectificar la sal.



Autor receta de Panzanella

Komatsu

 46 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 30/05/2012