

Será por recetas



Ensalada de alcaparras y patatas

Ensaladas, Dieta, Recetas fáciles

 4 Personas

 40 Minutos

 Fácil

 Enviada el 06/06/2012

Ingredientes

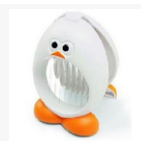
- | | | |
|--|---|--------------------------------------|
| • 4 tomates tipo cereza | • 1 kg de patatas | • Sal |
| • 1 manojo de perejil liso | • 125 ml de agua caliente | • ½ diente de ajo |
| • 1 cucharada sopera de vinagre de vino blanco | • 6 cucharadas soperas de aceite de oliva | • 80 g de aceitunas negras con hueso |
| • 40 g de alcaparras en salmuera | • 40 g de filetes de anchoa en salmuera | • Pimienta |

Elaboración

Primero lavar los tomates, secarlos, cortar en dos y reservar. Lavar las patatas, cocer en agua salada uno 30 minutos y pelar mientras estén calientes. Cortar las patatas en rodajas gruesas. Lavar el perejil, secarlo, picar y echarlo a una ensaladera junto con el agua. Pelar el ajo, machacar y agregar el perejil.

A continuación mezclar el vinagre y el aceite e incorporar a lo anterior. Echar en la marinada resultante las rodajas de patatas y remover bien. Deshuesar las aceitunas y junto a las alcaparras incorporar con cuidado a la marinada. Lavar los filetes de anchoa con agua corriente, secar y picar, agregar a las patatas.

Salpimentar la ensalada, se remueve bien y se cubre. Guardar en la nevera unos 30 minutos para que marine bien, se mezcla de nuevo, rectificar de sal y pimienta y servir adornado con las mitades de tomates.



Autor receta de Ensalada de alcaparras y patatas

Komatsu

 46 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 30/05/2012