

Creador: rosa marcos rom



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Aliñaremos la ensalada semifría a gusto con aceite, o mayonesa, mostaza y serviremos.

Descripción:

Es una receta semifría, que podremos añadir en su base todos los ingredientes que queramos,

Ingredientes para 4 personas :

- 1 1/2 patatas de patatas (blancas)
- 1 Tomate grande blanco
- 1 lata atún de Lata atun en aceite blanco
- 1 - 1 cebolla grande (blanca)
- 100 olivas negras (blancas)
- 30 grm de Alcaparras blancas
- anchoas blancas
- mantequilla de 1 pizca (blanca)

Preparación:

Paso 1

Necesitamos, para hacer esta ensalada semifría, hervir las patatas unos 20 minutos. Pasado ese tiempo, escurrir y añadir un poco de mantequilla para que quede más melosa. Chafamos las patatas de esta ensalada semifría con un tenedor y formamos una base en redondo o cuadrada. Aparte pondremos una sartén con aceite que esté caliente y nos podremos a freír la base de golpe hasta que esté dorada por los 2 lados. Sacaremos y escurrir en un plato con papel de cocina y lo apartamos. En un bol pondremos los ingredientes restantes de esta ensalada semifría, es decir, el atún, los tomates, la cebolla, las olivas, las alcaparras y las anchoas, todo cortado y lo ponemos por encima de la base de las patatas. Aliñaremos la ensalada semifría a gusto con aceite, o mayonesa, mostaza y serviremos