Ensalada con salsa de piquillos

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Javier Alcalde



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Escurrir muy bien el atún antes de añadirlo a la ensalada.

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 250 grs. de Judía verde
- 3 hojas de Lechuga iceberg
- 2 Tomates
- 2 latas pequeñas de Atún natural
- 8 Palitos de surimi
- 4 cucharadas soperas de Queso batido desnatado
- 1,5 cucharaditas de Ketchup light
- 1 cucharadita de Vinagre de módena
- 1 1 huevo batido
- Una pizca de Sal
- Una pizca de Pimienta
- 2 Pimientos de piquillo

Preparación:

Paso 1
En primer lugar prepararemos la salsa. Lo primero cocemos el huevo y dejamos enfriar. Ponemos en el vaso de la batidora todos los ingredientes y batimos. Reservamos en la nevera.

Paso 2
Mientras en ponemos en un olla las judías las cocemos y escurrimos una vez hechas. Lavamos y cortamos la lechuga y el tomate. Cortamos los palitos y añadimos junto con el atún y las judías.

Paso 3

Aliñamos con la salsa al gusto.