ensalada semifria

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

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 semifria, que podremos añadir en su base todos ingredientes que quieras,

Ingredientes para 4 personas :

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

Preparación:

Paso 1

Necesitamos, para hacer esta ensalada semifría, hervir las patatas unos 20 minutos. Pasado ese tiempo, escurriremos y añadiremos un poco de mantequilla para que queda más melosas. Chafamos las patatas de esta ensalada semifría con un tenedor y formaremos una base en redondo o cuadrada. Aparte pondremos una satén con aceite que esté caliente y nos podremos a freír la base de golpe hasta que esté dorado por los 2 lados. Sacaremos y escurriremos 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