

Ensalad de Patata y Champiñones al estilo de Saigon



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

Creador: Eva Codina **Recetizador:** achandro



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Exótica

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Las alcachofas y los champiñones pueden ser de lata. Las alcachofas deberán limpiarse de las hojas exteriores hasta dejar solo el corazón ti

Descripción:

El curry *madrás* o *salsa madrás* es un curry de color rojo que posee un alto contenido de chile en polvo. Se trata de una salsa originaria del Sur de la India conocida por la ciudad de *Madrás*, hoy en día conocida por *Chennai*. Este curry puede ser con contenido cárnico o puede ser vegetariano.

Ingredientes para 4 personas :

- 8 patatas
- 400 g de corazones de alcachofas
- 400 g de champiñones.
- 4 cucharadas de vinagre blanco,
- 1,2 zumo de limón
- 1,4 tacita de perejil picado
- una pizca generosa de eneldo seco
- sal
- pimienta negra molida
- manojo de perejil picado,
- nueces, troceadas

Preparación:

Paso 1

1. Pelar las patatas ya cocidas, cortar en rodajas y colocar en un cuenco de ensalada. 2. Preparación del aliño, mezclar el vinagre blanco, el zumo de limón, el perejil, el eneldo, la sal y la pimienta al gusto en un cuenco pequeño y batir hasta que este todo bien mezclado. verter sobre las patatas. 3. Escurrir las alcachofas y las setas y mezclarlas cuidadosamente con las patatas. Aliñar y condimentar con las nueces y el perejil.