Ensalad de Patata y Champiñones al estilo de Saigon

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

Creador: Eva Codina **Recetizador:** CarmenGar



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.