

Creador: milideasmilproy **Recetizador:** Dolors García



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Vegetariana

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

Lavar bien los puerros y dejar escurrirlos bien

Descripción:

RECETA BIEN SENCILLA Y BIEN RICA

Ingredientes para 4 personas :

- cuatro de puerros
- 2 huevos cocidos
- una pizca de sal
- cuatro de pepinillos en vinagre
- una de cebolleta
- uno de tomate
- un buen chorrito de aceite la china
- un buen chorrito de vinagre de manzana Mayador
- una pizca de Sal en escamas Maldón

Preparación:

Paso 1

Lo primero que haremos será quitar la parte verde del puerro y las ramitas, cortamos en 4 trozos o en lo que nos de, lavamos bien y los ponemos en una cacerola, en mi caso LACOR FORTE, los coceremos hasta que rompa el hervor y después durante 10 minutos o hasta que estén tiernos, los escurrimos bien del agua y los dejaremos enfriar

Paso 2

Cuando ya están fríos los colocaremos sobre una fuente y nos dispondremos a preparar la vinagreta, Cortaremos la cebolleta y el tomate en trozos menudos y los colocamos en un bol, también cortaremos los huevos y los mezclamos con lo anterior, laminamos los pepinillos juntándolos también con la mezcla de tomate, regamos con un buen chorro de aceite y un buen chorrito de vinagre, salamos ligeramente mezclamos todo bien y lo colocamos encima de los puerros

Paso 3

Listo para servir