PUERROS EN VINAGRETA

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

Creador: milideasmilproy **Recetizador:** Pilar Concha Me

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 chinata
- un buen chorrito de vinagre de manzana Mayador
- una pizca de Sal en escamas Maldón

Preparación:

Paso 1

Lo primero que haremos sera 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 estan frios 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 juntandolos 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