

default watermark

Ensalada Â«aliÃ±Ã±»

DescripciÃ³n

La receta original es sin tomate, de ahÃ­ el nombre de Â«papas aliÃ±Ã±sÂ», pero yo la he hecho con tomate porque me parece que el tomate y la patata congenian muy bien. Aunque en las fotos la receta estÃ¡ sin tomate.

Ingredientes: (Para cuatro personas)

- * 4 patatas medianas (una por persona).
- * 1/2 cebolleta mediana.
- * 2 latitas de atÃºn en escabeche.
- * Si la hacÃ©is con tomate, 1 tomate mediano que no este muy verde.
- * Perejil picadito.
- * Aceite de oliva, sal, y vinagre.

PreparaciÃ³n:

Esta ensalada se hace el dÃ­a anterior, de forma que este macerando toda la noche. Cocer las patatas con piel en una cazuela con agua y dejar que se templen.



En el recipiente que vayÃ©is a servir la ensalada, pelar y cortar las patatas en trozos no muy grandes, partir la cebolleta muy picadita, aÃ±adir el perejil tambiÃ©n picadito y por Ãºltimo agregar el bonito.

AliÃ±arla con aceite (sed generosos porque la patata absorbe bastante), un chorrito de vinagre y

la sal.

Taparla con film y meterla en el frigorÃ©fico toda la noche

Si le vais a poner tomate, aÃ±adirlo unas dos horas antes de comerla.
Rectificar el aliÃ±o si veis que le falta.

CategorÃ­a

1. Ensaladas

Fecha de creaciÃ³n

julio 25, 2014

Autor

admin

