



Ensaladilla Â«facilÃsimaÂ» con toque a salmÃ³n

DescripciÃ³n



Esta es una ensaladilla Â«facilÃsimaÂ» porque la verdura que pongo es de tarro, de conserva que lleva guisantes, zanahoria, patatas y judÃas verdes de las redondas, pero como siempre: la que os guste. AsÃ no tenemos que cocerla nosotros, que con el calor que hace no nos apetece nada.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 650 gr de preparado para ensaladilla de tarro.
- 70 gr de salmÃ³n ahumado.
- 1/4 de cebolleta pequeÃ±a.

- 2 latas de bonito en escabeche pequeñas.
- Mayonesa a gusto.
- Aceitunas a gusto para añadir a la ensaladilla. O el encurtido que mas os guste pepinillo, cebolleta, zanahoria! maridan todos muy bien.
- Unas tiras de pimiento rojo en conserva para decorar.

Preparación:

Ecurrimos muy bien el preparado de verdura, yo lo suelo dejar escurriendo toda la noche dentro de la nevera.

Troceamos finamente los demás ingredientes: El salmón ahumado, la cebolleta, y los encurtidos elegidos. Reservamos.

Ecurrimos también el bonito en escabeche y lo mezclamos en un bol con todos los demás ingredientes, incluida la verdura escurrida.



Este proceso se puede hacer con antelación, dejando la mayonesa, para añadirla en el último momento.

De mayonesa pongo lo justo para que ligen todos los ingredientes, si se pone mucha me parece un poco empalagosa, pero lo dejo a vuestro gusto.

Una vez quede una mezcla homogénea, pasamos todo a la fuente o plato de presentación, le pondremos la forma que nos guste y decoraremos a gusto, con aceitunas, tiras de pimiento rojo, huevo rallado!



Consejo: Se pueden tener todos los ingredientes mezclados con antelación, añadiendo la mayonesa en el último momento.

Podéis seguirnos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En la web: www.masqpostres.es

Y también dar vuestras opiniones, sugerencias, recetas nuevas! en el correo: hola@masqpostres.es

Categoría

1. Aperitivos
2. Ensaladas
3. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creación

agosto 2, 2016

Autor

admin