

Libreta: Patatas
Creado: 26/03/2018 13:06
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/ensalada-de-patata-y-tomate-con-sardinas-y-queso-de-cabra.html>

Ensalada de patata y tomate con sardinas y queso de cabra

INGREDIENTES

200 gramos de sardinas en conserva de aceite.
2 tomates de ensalada.
2 patatas.
100 gramos de queso de cabra.
1 lechuga.
6 cucharadas de aceite de oliva.
2 cucharadas de vinagre de sidra.
Sal y pimienta a gusto.

PREPARACIÓN

Cortamos los tomates en rodajas y los reservamos. Con el mismo espesor que el de los tomates, cortamos las patatas también en rodajas.

Cocemos estos ingredientes en una cazuela con un poco de agua con sal.

Colocamos las hojas de lechuga cortadas en tiras en el fondo de la fuente, e intercalamos las rodajas de patatas y de tomates sobre éstas.

Encima de las patatas y de los tomates colocamos las sardinas cortadas en trozos.

Troceamos el queso de cabra y también lo añadimos a la ensalada, la cual condimentamos con una vinagreta elaborada con aceite de oliva, vinagre de sidra y sal.