

Libreta: Verduras
Creado: 26/03/2018 22:01
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/ensalada-nizarda-al-aroma-de-ajo-y-albahaca.html>

Ensalada Nizarda al aroma de ajo y albahaca

INGREDIENTES

- 250 gramos de judías verdes
- 250 gramos de patatas
- 3 tomates
- 1 pimiento

Para el aliño:

- 6 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de vinagre
- albahaca
- un poco de sal de ajo
- un poco de sal de cebolla
- pimienta

Para decorar:

- aceitunas negras sin hueso
- 2 huevos duros

PREPARACIÓN

Lavar y quitar las pepitas de los tomates y del pimiento y cortarlos en dados. (Hay quien prefiere los tomates pelados).

Cocer las judías "al dente". Cocer las patatas con cáscara.

Ecurrir las judías y las patatas y pasarlas un rato bajo el grifo de agua fría para que se vayan enfriando. Pelar las patatas y cortarlas en lonchas gorditas y partirlas por la mitad.

Echar en una ensaladera los tomates y el pimiento cortados en dados, añadir las judías y las patatas.

Preparar el aliño con todos los ingredientes y mezclar bien. Verter sobre los ingredientes de la ensaladera, remover con cuidado y rectificar de sal.

Decorar con los huevos duros cortados en lonchas y las aceitunas negras.