

Libreta: Patatas
Creado: 26/03/2018 13:07
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/ensalada-templada-de-patatas-con-esp%C3%A1rragos-trigueros-y-pipas.html>

Ensalada templada de patatas con espárragos trigueros y pipas

INGREDIENTES

- 3/4 kilo de patatas
- 1/2 kilo de espárragos trigueros
- 2 cucharadas de pipas de calabaza
- 3 cucharadas de avellanas picadas
- una cucharada de mantequilla
- un poco de azúcar
- un huevo cocido

Para la salsa

- 50 ml de aceite de oliva
- 3 cucharadas de vinagre balsámico blanco u otro vinagre de su preferencia
- 2 cucharadas de zumo de limón
- 5 cucharadas de caldo de verdura (puede ser de tetrabrik)
- sal y pimienta

PREPARACIÓN

Cocer las patatas sin pelar en abundante agua con sal. Escurrir, dejar enfriar un poco, pelar y cortar en lonchas medianas.

Partir los espárragos por la parte dura y cocer el resto en agua con sal y un poco de azúcar durante unos 8-10 minutos, hasta que estén al dente.

Tostar las pipas y las avellanas picadas en una sartén antiadherente con una cucharada de azúcar. Espolvorear ligeramente con un poquito de azúcar y dejar que caramelicen.

Echar brevemente las lonchas de patata en la misma sartén, remover con cuidado para que no se rompan.

Poner todo en una fuente y agregar los espárragos.

Batir los ingredientes para la salsa y verter sobre la ensalada. Rectificar de sal y pimienta si fuera necesario y decorar, si se quiere, con un huevo cocido cortado en lonchas.