

Libreta: Verduras
Creado: 26/03/2018 22:27
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/panach%c3%a9-de-verduras.html>

Panaché de verduras

INGREDIENTES

250 gr. de vainas
4 puerros pequeños
100 gr. De guisantes
4 zanahorias pequeñas
4 espárragos verdes
4 espárragos blancos
8 ramilletes de brócoli
3-4 patatas
Agua
Aceite
Sal
Para aliñar:
1 cucharada de mostaza a la antigua
½ vaso de aceite de oliva virgen

PREPARACIÓN

Limpia las vainas y córtalas en juliana, pela los espárragos y córtales un trozo del tallo, pela las zanahorias, limpia los puerros, desgrana los guisantes. Pon agua y sal en la vaporera y añade las verduras. Deja cocer durante 10-15 minutos.

Pela las patatas y pícalas de modo que queden patatas paja. Pon abundante aceite en la sartén, echa un buen montón de patatas y fríelas a fuego suave sin mover. Cuando esté dorada, dale la vuelta y deja que se haga por el otro lado. Pasa a una fuente con papel de cocina para que escurra el aceite.

Para servir coloca la torta de patata en el centro y las verduras alrededor. Aliña con la mostaza mezclada con el aceite