

**Libreta:** Verduras  
**Creado:** 26/03/2018 22:39  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/puerros-mimosa.html>

---

## Puerros mimosa

### INGREDIENTES

1.500 grs. Puerros tiernos (24 ud.)  
Sal  
Aceite de oliva

### **Vinagreta:**

Un diente de ajo  
100 grs. Medio tomate  
Perejil  
150 grs. Cebolletas  
Vinagre de sidra  
Sal  
Aceite de oliva virgen

### PREPARACIÓN

Cortar las raíces y las partes verdes de los puerros. Lavarlos, atarlos de 6 en 6 para que no se desbaraten, y cocerlos durante una media hora en agua hirviendo con aceite y sal (los vamos a cocer a fuego lento para que no se rompan).

Desatar los puerros y dejar que se enfríen.

Preparar una salsa vinagreta y rociar los puerros en el momento de servirlos