

thermomix

Ensalada Campera



TM-31

INGREDIENTES PARA 4 RACIONES:

Tiempo de preparación: 10 min

Total 40 min

- 750 g de agua
- 2 huevos
- 500 g de patatas nuevas con piel, lavadas
- 2 cebolletas cortadas en rodajas finas

VINAGRETA DE ACEITUNAS NEGRAS

- 30 g aceitunas negras deshuesadas
- 60 g de aceite de oliva virgen extra
- 20 g de vinagre
- 1 cucharadita de sal

PREPARACION:

- Vierte el agua en el vaso e introduce el cestillo con los huevos. Sitúa el recipiente Varoma en su posición con las patatas. Tapa el Varoma y programa 30 min Varoma Vel 2 . Retira el Varoma y con la muesca de la espátula retira el cestillo. Vacía el vaso.

- Pela las patatas y corta en rodajas de aprox. 1 cm de grosor. Pela y corta los huevos en rodajas o gajos. Deja enfriar. Coloca en una fuente de servir las patatas, los huevos y las cebolletas. Reserva.

VINAGRETA DE ACEITUNAS NEGRAS

- Pon en el vaso todos los ingredientes de la vinagreta y programa 10 seg Vel 6. Vierte la vinagreta de aceitunas por encima de la ensalada y sirve.

SUGERENCIAS:

Se le puede añadir atún, bacalao y mas verduras y se convierte en un plato principal.

