

thermomix

Ensalada sobre manzana



TM-31

Preparación: 15 min.

Total: 40 min

Kcal./Ración 539,2 kcal.

INGREDIENTES PARA 6 UNIDADES:

- 600 g de agua
- 4 huevos
- 600 g de patatas cortadas en rodajas Finas
- 150 g de zanahorias en rodajas finas
- ½ diente de ajo
- 1 cucharada de vinagre
- Sal
- 300 g de aceite de girasol
- 110 g aceitunas verdes sin hueso
- 110 g de pepinillos en vinagre
- 1 lata de bonito al natural (200 g)
- Hojas verdes de ensalada para servir
- 4 manzanas golden peladas y sin corazón

PREPARACION

1. Pon el agua en el vaso e introduce el cestillo con 3 huevos. Coloca las patatas en el recipiente Varoma y las zanahorias en la bandeja Varoma. Tapa el Varoma, sitúalo en su posición y programa 25 min Varoma Vel 1.
2. Retira el Varoma y utiliza la muesca de la espátula para extraer el cestillo. Espolvorea las patatas y las zanahorias con sal y reserva. Refresca los huevos en agua fría, péralos y reserva.
3. Desecha el agua del vaso, y pon el otro huevo, el ajo, el vinagre y la sal. Mezcla 15 seg Vel 5.
4. A continuación programa Vel 5 sin tiempo y ves virviendo el aceite sobre la tapa sin quitar el cubilete, para que caiga a hilo. Cuando hayas incorporado todo el aceite, para la máquina y, con la espátula, baja la mayonesa hacia el fondo del vaso. Mezcla 10 seg Vel 3. Retira y reserva.
5. Sin lavar el vaso, pon las aceitunas, y los pepinillos (reserva algunos para decorar) junto con los huevos cocidos. Trocea 3 seg Vel 4. Retira del vaso y reserva.
6. Vierte en el vaso las zanahorias cocidas y trocéalas 4 seg Vel 4.
7. Añade las patatas cocidas, programa 6 seg Vel 2,5, y en lugar del cubilete, inserta la espátula por el bocal y muévela de lado a lado para ayudar a que el troceado sea uniforme.
8. Agrega el bonito bien escurrido y mezcla 6 seg Vel 2,5.
9. Incorpora los pepinillos, las aceitunas, los huevos troceados y 4-5 cucharadas de mayonesa y mezcla con la espátula.
10. Coloca las hojas de ensalada en una fuente de servir. Parte las manzanas en rodajas gruesas, colócalas en una fuente de servir y coloca encima la ensaladilla. Adorna con las aceitunas y los pepinillos reservados y sirve.

