

# thermomix

## Ensalada de patatas con vinagreta de anchoas



**TM-31**

**Preparación: 45 min.**

**Total: 1 h 15 min**

**Kcal./Ración 364,7 kcal.**

**INGREDIENTES PARA 6 UNIDADES:**

### **ENSALADA**

- 500 g de agua
- 3 huevos
- 6 patatas nuevas de tamaño mediano (limpias y con piel)
- 300 g de judías verdes limpias partidas en 2 o 3 trozos
- Hojas verdes de ensalada
- 100 g de aceitunas verdes
- 1 cebolleta, cortada en juliana
- 2 tomates cortados en cuartos u octavos

### **VINAGRETA**

- 50 g de mayonesa
- 1 yema de huevo cocida
- 90 g de filetes de anchoa en aceite (con su aceite)
- 50 g de aceite de oliva virgen extra
- 30 g de vinagre

## PREPARACION

1. Pon el agua en el vaso e introduce el cestillo con los huevos. Pincha las patatas con un tenedor y colócalas junto con las judías en el recipiente Varoma. Sitúalo en su posición y programa 45 min. Varoma Vel 1.
2. Retira el recipiente Varoma y el cestillo. Desecha el agua de cocción, refresca los huevos bajo el chorro de agua fría y deja enfriar las verduras unos 30 minutos. Pon en el vaso todos los ingredientes de la vinagreta y programa 20 seg. Vel 5.
3. Cuando las verduras estén frías, pela las patatas y córtalas en rodajas. Coloca las hojas de ensalada en una fuente de servir, pon encima las judías, los huevos cortados en rodajas o en trozos y las aceitunas. Aliña con la vinagreta, decora con los tomates y la cebolleta y sirve.

