

ENSALADA DE PATATAS CON VINAGRETA DE ANCHOA

Ingredientes para 6 personas

700 grs de agua para el vapor
3 huevos
6 patatas medianas con piel
300 g de judías verdes limpias partidas en trozos
Hojas verdes de ensalada
100 g de aceitunas verdes
6/8 tomates cherry
1 cebolleta cortada en juliana

Vinagreta

50g de mayonesa
1 yema de huevo
90 g de anchoas con su aceite
50 g de aceite de oliva
30 g de vinagre

Preparación

Ponga el agua en el vaso e introduzca el cestillo con los huevos. Coloque las patatas y las judías en el recipiente varoma y sitúelo en su posición. Programe **35 min/Varoma/vel 1**.

Retire el varoma y el cestillo. Deseche el agua de cocción, refresque los huevos bajo el chorro de agua fría y deje enfriar las verduras.

Vinagreta

Ponga en el vaso todos los ingredientes de la vinagreta y programe, **20seg/vel5**.

Presentación

Cuando las verduras estén frías, corte las patatas en rodajas. Coloque las hojas de ensalada en una fuente de servir, ponga encima las patatas, las judías, los huevos en rodajas o en trozos y las aceitunas. Aliñe con la vinagreta, decore con los tomates y la cebolleta y sirva.

TOÑI COMINO

AGENTE COMERCIAL

696040030

tococa-123@hotmail.com

<http://thermomix-sabadell.es/tonyicomino>

