

Receta de Ensalada Campera Con Anchoas

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy miércoles os dejo una de las recetas más apropiadas para el verano y una de las más solicitadas por los comensales de cualquier restaurante.

Ingredientes

- Patatas (cinco o seis según comensales)
- Judías verde (un bote)
- Tomates (uno o dos)
- Guisantes (un bote pequeño)
- Pimiento verde (uno o dos)
- Pimiento rojo (uno o dos)
- Huevos cocidos (dos o tres)
- Anchoas en aceite (dos o tres latas)
- Aceite de oliva, vinagre y sal

Modo de Preparación

1. Pelar las patatas y partir en cuadraditos, ponerlas a hervir en agua con sal
2. Cuando estén cocidas, escurrir y poner en una fuente
3. Añadir las judías troceadas, los tomates y pimientos partidos en trocitos, los guisantes
4. Pelar los huevos previamente cocidos y partarlos en trozos, añadirlos a las patatas
5. Cortar las anchoas por la mitad y añadir, mezclar todo y aderezar con aceite, vinagre y sal al gusto y... buen provecho!!!