



Ensalada con patatas asadas

Ingredientes - Para 2 persona(s)

- 6 Ud. de *Patatas mini*
- 4 Ud. de *Tomate para ensalada*
- *Cebolla cruda, dulce*
- *Queso manchego semicurado*
- *Canónigos*
- *Aceituna verde, sin hueso*
- *Aceite de oliva virgen*
- *Sal*
- *Pimienta negra molida*

Preparación

Paso 1 - Preparación de las verduras principales

Como se ha comentado en la introducción, las patatas ya estaban previamente asadas. No obstante, también podéis confeccionar este plato con las patatas hervidas con su piel, sal y una hoja de laurel.

El tiempo estimado de la receta variará en función de cómo sea la cocción de las patatas, aquí solo se ha estimado el tiempo en relación a la preparación y emplatado.

En cualquier caso, procederemos a pelar las patatas y las cortaremos en discos no muy gruesos.

Lavaremos los tomates y los cortaremos, en la forma que más nos agrade, aquí se han cortado en gajos.

Pelaremos la cebolla y la cortaremos finamente.

Paso 2 - Montaje del plato

En el recipiente de nuestra elección, colocaremos los discos de patatas, que habíamos cortado anteriormente, en forma de arco. Seguidamente colocaremos, siguiendo la misma dirección, los ramilletes de canónigos.

A continuación y siempre siguiendo la forma arqueada, pondremos el tomate y la cebolla, que también teníamos cortada.

Antes de sazonar y colocar las aceitunas, daremos unos toques de pimienta negra sobre las patatas, salaremos el tomate, los canónigos y la cebolla, incluiremos, en este momento, las aceitunas para terminar sazonando con aceite de oliva y vinagre de Módena.



Recetus - Ensalada con patatas asadas

Tu comunidad de cocina

recetus.com

Finalmente pondremos queso manchego semicurado, en este caso, en forma de bastoncillos...
¡Y a la mesa!