Ensalada al estilo niçoise

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Vinagre de vino: 1 cda.
Morrón amarillo: 1/4 Unidad
Hojas verdes:
Anchoas: 10 Filetes
Lomo de atún: 600 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 1 Diente
Huevo duro: 2 Unidad
Aceto balsámico: 1 cda.
Jugo de Limón: 4 cdas.
Hojas de Albahaca: A gusto
Morrón colorado: 1/4 Unidad
Aceite De Oliva: 18 cdas.
Habas cocidas: 1 Taza
Tomates cherry: 20 Unidades
Morrón Verde: 1/4 Unidad
Cebolla Colorada: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Acomode en una fuente los filetes de anchoas y rocié con *vinagre* de vino, deje reposar.
- Corte el *lomo* de *atún* en finos filetes.
- Coloque en un recipiente el *jugo* de lima junto con 10 cucharadas de aceite de oliva, sal y pimienta, mezcle.
- Bañe con los filetes de *atún* con la preparación anterior de *limón* y aceite, deje reposar durante 4 horas.
- Corte los tomates cherry al medio a lo largo.
- Pele y pique el diente de *ajo*.
- Coloque en un recipiente sal, pimienta, aceto balsámico, el *ajo* picado, y ocho cucharadas de aceite de oliva, mezcle y agregue los tomates cherry.
- Pele y corte la *cebolla* en rodajas.
- Corte los tres morrones en fina juliana.

Armado

- Sobre un plato forme un colchón con las hojas verdes.

- Agregue a los tomates cherry, morrones, *habas* y *cebolla*, mezcle bien y sirva una porción sobre el colchón de hojas verdes.
- Encima coloque unos filetes de *atún*.

Presentación

- Acompañe con los filetes de anchoas y los huevos duros cortados en cuartos.
- Decore con hojas de *albahaca*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-al-estilo-nioise