

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 rocíe 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>