Ensalada de chauchas con menta



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Huevos: 4 Unidades
Echalottes: 6 Unidades
Cebolla de verdeo: 2 Tallos
Hojas de menta: 20 Unidades
Chauchas: 500 grs.
Vinagre de vino: 1 Taza

Vinagreta

Aceite de oliva extra virgen: 1/2 Taza
Miel: 1 cdita.
Vinagre de vino: A gusto
Mostaza de Dijon: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- En una olla con agua hirviendo y sal, cocine las chauchas durante 10 minutos aproximadamente.
- Cocine los huevos durante 7 minutos, retire y deje enfriar
- Pele los huevos y córtelos al medio.
- Pele y corte en juliana los echalottes, remoje luego en *vinagre* durante 10 minutos.
- Pique finamente la *cebolla* de verdeo
- Pique las hojas de **menta**.

Vinagreta

- Coloque en un recipiente la *mostaza* junto con la miel, mezcle e incorpore el aceite de oliva en forma de hilo mientras mezcla continuamente, luego incorpore el *vinagre* y sazone con sal y pimienta.

Armado

- Coloque las chauchas en un recipiente junto con la *cebolla* de verdeo, las hojas de *menta* y los echalottes, condimente con la vinagreta y mezcle bien.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de ensalada y decore con las mitades de *huevo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-chauchas-con-menta