

# Ensalada de Chauchas Tibias

Tiempo de preparación: 15 Min



## Ingredientes

**Alcaparras:** 25 Gramos

**Diente de ajo:** 1 unidad

**Huevo duro:** 1 unidad

**Pangrattato:** 2 cdas

**Sal:** c/n

**Chauchas rollizas blanqueadas:** 300 Gramos

**Eneldo:** 1 cda

**Jugo de Limón:** 25 c.c.

**Pimienta:** c/n

**Aceite De Oliva:** c/n

## Preparación de la Receta

- Cortar chauchas rollizas blanqueadas en mitades a lo largo y saltearlas en sartén con aceite de oliva, sal y diente de *ajo* machacado hasta *dorar* (3 minutos)
- Picar *huevo* duro y colocar en un bowl junto a las *alcaparras*.
- Agregar *jugo de limón*, aceite de oliva, sal y mezclar.
- Servir las chauchas en la base del plato y por encima añadir la mezcla de *huevo*.
- Terminar con pangrattato (pan del día anterior tostado rallado), hojas de *eneldo* y aceite de olivapor encima.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-chauchas-tibias>