Ensalada de Chauchas Tibias



Tiempo de preparación: 15 Min

Ingredientes

Alcaparras: 25 Gramos
Chauchas rollizas blanqueadas: 300 Gramos
Diente de ajo: 1 unidad
Eneldo: 1 cda
Huevo duro: 1 unidad
Jugo de Limón: 25 c.c.
Pangrattato: 2 cdas
Pimienta: c/n
Sal: 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 pangratatto (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