

Ensalada de papines, chauchas y huevos

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Chauchas rollizas: 300 Gramos
Huevos hervidos por 5 Minutos: 4 Unidades

Papines blanqueados: 300 Gramos
Eneldo: Cantidad necesaria

Aderezo

Mostaza de Dijon: 1 Cucharada
Aceite De Oliva: 50 Centímetros cúbicos
Perejil picado: 1 Cucharada
Sal fina: Cantidad necesaria

Vinagre de vino: 15 Centímetros cúbicos
Cebolla Morada: 1/2 Unidad
Ciboulette picada: 1 Cucharada
Pimienta: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Cortar las chauchas en trozos de 3 cm
- Cocinar en agua salada por 3 minutos, enfriar en agua con hielo y retirar, secar y reservar.
- Incorporar al aderezo los papines blanqueados en mitades, las chauchas y mezclar bien.
- Servir en ensaladera y añadir los huevos en mitades y hojas de *eneldo* fresco por encima.

Aderezo

- Mezclar en un bowl *mostaza* de dijon, *vinagre* de vino, sal, pimienta y agregar en forma de hilo aceite de oliva integrando con batidor hasta emulsionar.
- Agregar *perejil* picado, *ciboulette* picada, *cebolla* morada en *brunoise* y mezclar.

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