

Ensalada de papines

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebolla Colorada: 2 Unidades

Pimienta: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Limón fresco: 1 Unidad

Tomates secos hidratados: 50 g

Jugo de Limón: 1 Unidad

Hojas de Perejil: 1/2 Taza

Alcaparras: 2 cdas.

Limones hervidos: 1 Unidad

Papines: 1 k

Preparación de la Receta

Para empezar

- Cocinamos los papines en agua con sal
- Reservamos.
- Por otro lado, cortamos las cebollas coloradas en juliana y mezclamos en un bol con *jugo de limón*, *alcaparras*, hojas de *perejil*, *perejil* picado y cáscara de limones hervidos cortados rústicamente.
- Condimentamos con sal y pimienta
- Añadimos finas rodajas de *limón*.
- Luego, retiramos los papines del agua y los mezclamos con la ensalada
- Terminamos con tomates secos hidratados.

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