Ensalada mediterránea de verano con anchoas frescas y patata

Ingredientes

Para la crema de anchoas en salazón

Anchoa en salazón: 50 g
Leche: 35 Ml.
Nata: 120 g

Para la vinagreta de tomate

Aceite de oliva extra virgen: 80 g
Zumo de naranja: 67 Ml.
Ralladura de lima: 1 Unidad
Sal:
Tomate cace: 300 g
Vinagre de jerez: 15 grs.
Zumo de lima: 1 Unidad

Para una ensalada

Anchoas marinadas: 3 Unidades
Aceituna negra picada: 25 g
Aceituna verde picada: 25 g
Anchoas frescas marinadas picadas en cubos: 30 g
Cebolla roja en juliana: 3 g
Crema de anchoas en salazón: 35 g
Mezclum de hojas variado: 20 g
Naranja al vivo: 4 Gajo
Patata confitada o cocida: 85 g
Tomate de ensalada en cubos: 50 g
Vinagreta de tomate: 40 g

Preparación de la Receta

Para la crema de anchoas

- Mezclamos todos los ingredientes, trituramos con un turmix y emulsionamos.

Para la vinagreta de tomate

- Picamos todos los ingredientes, mezclamos y dejamos reposar.

Para la presentaci&oacute

- N
- Presentaremos la ensalada, en la base la **patata** junto con la *crema* de anchoas, y las anchoas picadas, cubrimos con el bouquet, previamente aliñado con la *aceituna* y la vinagreta de *tomate*, terminamos cubriendo con las anchoas marinadas y los gajos de *naranja*, *aliñar* el conjunto con la vinagreta de *tomate*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-mediterranea-de-verano-con-anchoas-frescas-y-patata