

Ensalada mediterránea de verano con anchoas frescas y patata



Ingredientes

Para la crema de anchoas en salazón

Anchoa en salazón: 50 g

Nata: 120 g

Leche: 35 ML.

Para la vinagreta de tomate

Aceite de oliva extra virgen: 80 g

Zumo de naranja: 67 ML.

Sal:

Vinagre de jerez: 15 grs.

Ralladura de lima: 1 Unidad

Tomate cace: 300 g

Zumo de lima: 1 Unidad

Para una ensalada

Anchoas marinadas: 3 Unidades

Aceituna verde picada: 25 g

Cebolla roja en juliana: 3 g

Mezclum de hojas variado: 20 g

Patata confitada o cocida: 85 g

Vinagreta de tomate: 40 g

Aceituna negra picada: 25 g

Anchoas frescas marinadas picadas en cubos:
30 g

Crema de anchoas en salazón: 35 g

Naranja al vivo: 4 Gajo

Tomate de ensalada en cubos: 50 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 presentació

- 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>