Ensalada Nicoise por Alicante



Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Papas medianas: 2 Unidades
Cebolla Colorada: 2 Unidades
Aceite: 90 cc
Lechuga mantecosa: 200 g
Pimienta Negra Molida ALICANTE: 1/4 cdita
Sal: 1 Pizca
Tomillo ALICANTE: 1/4 cdita
Atún: 170 g
Aceitunas negras: 24 Unidades
Huevos: 2 Unidades
Estragón ALICANTE: 1/4 cdita
Perejil Deshidratado ALICANTE: 1/4 cdita
Romero ALICANTE: 1/4 cdita
Tomate: 2 Unidades
Vinagre: 30 cc

Preparación de la Receta

- Separar la *lechuga* en hojas individuales, lavarlas y secarlas bien
- Reservar.
- Limpiar y cortar en cuartos los tomates
- Reservar.
- Cocinar las papas en agua o al horno con su piel hasta que estén hechas pero al dente
- Dejar enfriar, *pelar* y cortar en cubos de 2 x 2 cm
- Reservar.
- *Pelar* y cortar las cebollas en finas rodajas
- Reservar.
- Cocinar los huevos entre 8 y 10 minutos (según tamaño), dejar enfriar, *pelar* y cortar en cuartos
- Reservar.
- Disponer las hojas de *lechuga* en cuatro platos
- Añadir el *tomate*, la *papa*, la *cebolla* y el *huevo*
- Escurrir el *atún* y en trozos colocar por encima de los tomates y cubrir con las aceitunas negras.
- Mezclar el *vinagre* con la sal y la Pimienta Negra Molida ALICANTE
- Integrar bien e incorporar finalmente el aceite
- Verter la vinagreta sobre la ensalada

- Espolvorear con las hierbas ALICANTE por encima y servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-nicoise-por-alicante