

# Ensalada Tibia De Porotos Clásica



## Ingredientes

**Aceite De Oliva:** c/n

**Albahaca Fresca:** a gusto

**Cebolla Morada:** 1/2 unidad

**Chile picante:** 2 Rodajas

**Porotos Alubias Cocidos:** 200 g

**Panceta ahumada:** 75 g

**Aceitunas Negras:** 50 g

**Alcaparras:** 2 Cucharadas

**Chauchas:** 150 g

**Orégano fresco:** a gusto

**Porotos rojos cocidos:** 200 g

**Jugo De Lima:** c/n

## Preparación de la Receta

- Mezclar en una ensaladera *cebolla* morada en juliana fina con un poco de sal entrefina y dejar reposar 5 minutos.
- Agregar porotos rojos, porotos *alubia*, *chile*, *jugo* de lima, hojas de *albahaca*, *orégano* fresco, aceitunas negras fileteadas, aceite de oliva y mezclar.
- *Saltear* en sartén caliente sin materia grasa *panceta* en lardons hasta *dorar*.
- Agregar chauchas en mitades y cocinar junto a la *panceta* y su grasa hasta tiernizar.
- Añadir *alcaparras* escurridas, *saltear* 2 minutos y repartir por encima de la ensalada.

•

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