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*, *orègano* 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