elGourmet

Insalata panzanella

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Aceite De Oliva: A gusto
Pepino: 1 Unidad
Tomates: 4 Unidades
Vinagre: A gusto
Agua: Cantidad necesaria
Pan de campo: ½ Unidad
Albahaca: 10 Hojas
Apio: 2 Ramas
Ajo: 1 Diente
Aceitunas negras: 100 g
Cebolla Morada: 1 Unidades

Opcional

Albahaca:
Aceite De Oliva:

Preparación de la Receta

- Corte el *apio* en rodajas al bies.
- Corte los tomates en octavos.
- Pele el pepino, corte a la mitad a lo largo y elimine las semillas.
- Disponga los pepinos en una fuente, espolvoree con sal fina y deje reposar hasta que elimine el exceso de líquido.
- Corte los pepinos curados en rodajas.
- Corte la *cebolla* en pluma.
- Pique el *ajo*.
- Descaroce las aceitunas.
- Corte la *albahaca* con la mano.
- Corte el pan en cubos regulares y disponga en una fuente.
- Humedezca el pan con una cucharada de agua y una cucharada de *vinagre*.
- Escurra el pan con la ayuda de un lienzo.
- En un bowl mezcle el *apio*, el *tomate*, el pepino, la *cebolla*, el *ajo*, las aceitunas, la *albahaca*, el pan, sal, *vinagre* y aceite de oliva.

Presentación

- Sirva una porción de panzanella en el centro de un plato.
- Rocíe con aceite de oliva.
- Decore con hojas de *albahaca*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/insalata-panzanella