

Ensalada de patata, pimientos y gulas



Nombre de la receta

Ensalada de patata, pimientos y gulas

Tiempo

2 Horas

Dificultad

Muy sencilla

Personas

4

Alérgenos

Pescado

Descripción

Ensalada de patata hervida, pimientos asados y anguliñas

Ingredientes

- 4 pimientos rojos (de asar)
- 400 gramos de patata
- 3 dientes de ajo
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 pizca de orégano
- 4 hojas de albahaca
- 125 gramos de sucedáneo de angulas

- al gusto de sal
- al gusto de vinagre balsámico de módena

Pasos

1 Para hacer esta ensalada podemos hervir la patata o asarla en el microondas. Incluso se puede asar envuelta en papel de aluminio mientras asamos los pimientos.

2 Para asar los pimientos, los lavamos y secamos e introducimos al horno a fuego medio. Daremos la vuelta de vez en cuando para que se hagan por todos lados igual. Tardarán unos 45 minutos aprox. Una vez asados los dejamos atemperar, les quitamos la piel y las pepitas y guardamos el jugo que suelten y reservamos. Los cortamos en tiras.

3 A la hora de montar la ensalada, podemos hacerlo en una fuente o en platos individuales como en este caso. Para ello colocamos en primer lugar una base de rodajas de patata en el plato de servir. Aliñamos con una pizca de sal y unas gotas de aceite.



4 En una sartén ponemos el aceite, los dientes de ajo picaditos y lo ponemos a dorar. En cuanto den olor, añadimos los pimientos en tiras, sazonamos al gusto y añadimos una pizca de orégano. Removemos todo y le echamos el jugo de los pimientos colado. Lo dejamos hervir a fuego mínimo para que se impregne el sabor.



5 Posteriormente ponemos los pimientos sobre la patata con el jugo que suelten y unas gotas de vinagre de módena. Por último calentamos las anguliñas en el microondas. Si las hemos comprado al ajillo mejor porque no hay que hacerlas con ajo picado en la sartén. Colocamos unas anguliñas en cada plato encima de los pimientos.



6 Por último adornamos con unas hojas de albahaca que además aromatizan el plato. Dejamos unos minutos para que la patata se impregne del sabor del jugo del pimiento y ya tenemos preparada nuestra sencilla y rica ensalada.



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares