



<https://www.mepillasquisando.com>



1089 - ENSALADA DE ANCHOAS



INGREDIENTES:

- 1 kg. de Patatas.
- 6 Huevos cocidos.
- 3 Latas pequeñas de Anchoas.
- 3 Cucharaditas de Crema de Anchoas.
- Salsa Vinagreta al Ajo.

Para la Salsa:

- 1 Huevo duro.
- 1 Diente de Ajo.
- 2 Vasitos de Aceite de oliva.
- 1 Vasito de Vinagre.
- 3 Ramitas de Perejil.
- ½ Cebolla.
- ½ Vaso de Agua.
- Sal.

ELABORACIÓN:

Ponemos a cocer las patatas enteras y sin pelar por espacio de 20-30 minutos. Cocemos los 7 huevos durante 10 minutos. Sobre una fuente, colocamos las patatas peladas y cortadas en rodajas finas. Ponemos encima los huevos, también cortados en rodajas, y los cubrimos con las anchoas. A continuación, preparamos la salsa vinagreta. Machacamos en un mortero el diente de ajo, la yema de un huevo duro picada y el perejil. Añadimos luego la cebolla rallada. Mezclamos todo con la sal, el vinagre, el aceite y medio vaso de agua y, por último, añadimos al conjunto, una vez bien mezclado tres cucharaditas de crema de anchoas, agitándolo bien. Finalmente, vertemos esta salsa sobre el conjunto anterior.

<https://www.mepillasquisando.com>