

RecetaKA

ENSALADA CAMPERA

Ingredientes para 4 personas:

2 kg. de patatas nuevas de tamaño mediano/ 1 cebolla grande/1 pimiento rojo y otro verde/150 g. de guisantes frescos/1 bote de bonito del norte, ventresca o migas de atún (200 gr. aprox. escurrido)/Sal y pimienta negra recién molida (al gusto)/4 huevos grandes

Para la vinagreta: 150 ml. de aceite de oliva virgen extra (del cual 100 ml. es el que trae la conserva)/50 ml de vinagre de Jerez y 1 pizca de sal y una yema de huevo (cruda o cocida)/ 1 diente de ajo (opcional) y un chorrito de vino blanco



Elaboración:

1. Pelar las patatas, salar y cocerlas durante unos 20 minutos aproximadamente a fuego medio-alto. El tiempo dependerá del tipo de patata y tamaño.
2. Cocer los huevos partiendo de agua fría durante 10-12 minutos a partir de la ebullición.
3. Cortar una cebolla, un pimiento rojo, dos tomates grandes y un pimiento verde en daditos pequeños.
4. Echar todos los ingredientes en un recipiente grande. Añadir un buen chorro de aceite de oliva virgen extra y mezclar para juntar sabores.
5. Añadir los guisantes y las patatas previamente cortadas en dados grandes. A continuación añadir el bonito del norte o atún
6. Para realizar la vinagreta: En un un vaso añadir una pizca de sal y pimienta negra recién molida. Echar el aceite de oliva batido, el vinagre de Jerez y la yema de huevo cruda. Remover enérgicamente hasta que quede todo ligado. Una vez hecha la vinagreta la debemos añadir al final de todo. Salpimentar al gusto y juntar todos los ingredientes y la vinagreta.
7. Para servir cortar los huevos duros al gusto, en cuartos o en láminas. Decoramos con el huevo.



Nota: Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres supervisen, ayuden y se diviertan cocinando con los niños