

Ensalada “Vinagret”

Más que una ensalada, yo le llamaría “Mix de hortalizas cocidas”, pues en mi opinión para ser llamada ensalada debería llevar alguna cruda. Esta receta es originaria de los países del este, en los que, debido al frío, lo que más crece son las hortalizas de raíz y los tubérculos. Además, son aficionados a los encurtidos como forma de conservar las hortalizas que cultivan en verano y este plato lo aúna todo.

INGREDIENTES:

- 200g Remolacha (1)
- 200g Patata (1)
- 200g Zanahorias (2)
- 150g Pepinillos en vinagre
- 100 g Cebolleta
- ½ Limón (zumo)
- 2 Cucharadas aceite oliva
- 1 Cucharada eneldo fresco o ½ cucharadita seco (opcional)

2
Raciones



ELABORACIÓN:

1. Cocer la remolacha con su piel 40 minutos o hasta que esté tierna, escurrir, dejar enfriar, pelar y cortar en cubitos de 1 centímetro aproximadamente (si las compras ya cocidas, que sean enteras y al vacío pues las de bote en conserva suelen llevar azúcar añadido).
2. Cocinar la patata y las zanahorias sin pelar, 20 minutos en agua hirviendo (o hasta que estén tiernas), escurrir, dejar enfriar, pelar y cortar a cubitos del mismo tamaño que la remolacha.
3. Picar la cebolleta muy fina y los pepinillos de un tamaño similar a las hortalizas.
4. Mezclar todo en un bol, aliñar con el zumo de limón, aceite, eneldo y un poco de sal, si es necesario (los pepinillos en vinagre suelen llevar bastante sal).