

26.Mayo.2018

SALPICÓN DE PATATAS

INGREDIENTES

- 8 patatas medianas
- 4 tomates rojos y fuertes
- 200 gr atun en aceite o mitad aceite y escabeche
- 2 huevos duros
- 1 cebolleta
- 1 pimiento verde
- 2 cdas alcaparras
- perejil
- salsa!!!
- 2 dl aceite
- 2.5cl vinagre de manzana
- sal y pimienta

PASOS

Lavar las patatas y cocerlas con piel en agua fria y salada, mientras cuecen picar la cebolleta meterla en una ensaladera, una vez cocidas las patatas pelarlas y cortarlas a trozos medianitos o rodajas, eso es a gusto.

Juntar con la cebolleta, pelar los tomates quitarles las semillas y cortarlos, cortar los huevos, y trocear el atún, añadiéndolo todo al salpicón.

Batir todos los ingredientes de la salsa y ponérselos por encima.

Decorar con pimiento verde cortado pequeño, las alcaparras, y el perejil picado, meter en la nevera y servir bien fresco.

TRENZA DE HOJALDRE [MANZANA ASADA, DULCE DE LECHE Y NUECES]

- 1 lámina de hojaldre
- 3-4 cucharadas de dulce de leche
- 1 puñado de nueces
- 1 manzana dulce
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 huevo

ELABORACIÓN

Primero precalienta el horno a 180°.

Descorazona la manzana con un cuchillo y ponle una cucharadita de azúcar dentro. Métela en el horno durante unos 25 minutos. Fíjate en que no se quemé y quede blanda. Mientras se hace la manzana puedes preparar la trenza. Divide la plancha de hojaldre en 3 partes, pero sin cortar, sólo señala una línea y haz unos cortes en los de los laterales, tal y como puedes ver en la foto de más abajo. Deja el papel de hornear que viene con la propia trenza debajo. Luego lo usaremos.

En la parte del centro, extiende el dulce de leche y luego echa el puñado de nueces un poco machacadas.

Pela la manzana, después de sacarla del horno. Córtala y hazla puré machacando con un tenedor. Será fácil porque estará muy blandita.

Ahora puedes extenderla sobre las nueces. Fíjate en la foto del paso a paso de debajo. Para hacer la trenza tendrás que ir intercalando las tiras de los laterales. Primero la de un lado, que pasará por encima del tercio central, y luego la del otro. Así hasta acabar con la trenza completa. En el principio y final tendrás que ingeniártelas un poco para que la punta quede por dentro. No es difícil, solo con un poco de maña.

Ahora bate el huevo y pinta la trenza con él. Luego espolvorea el azúcar restante. Con esto conseguiremos que la trenza tenga un bonito brillo y color dorado al sacar del horno. Introduce en el horno precalentado a 180°C hasta que veas que el hojaldre sube y está dorado (normalmente unos 20-25 minutos). Ya puedes dejar que se enfríe en una rejilla.