

RESTAURANTE BAKARTXO

ENSALADA CAMPESINA

- Patatas.
- Cebolla.
- Pimiento verde.
- Zanahoria cruda.
- Tomate fresco.
- Huevo duro.
- Lechuga.
- Aceite de oliva, vinagre de jerez, sal y pimientas recién molidas.

La patata se puede cocer de varias formas.

1. Pelarlas, triscarlas (metiendo la punta del cuchillo y tirando, de tal manera que queden irregulares) y cocerlas en abundante agua con sal. Para que la patata no se desarme, ponerla con agua fría, llevar esta a ebullición, echar la sal entonces y cocer durante unos tres minutos, pasado ese tiempo, apagar el fuego tapar la cacerola y dejar que se termine de hacer. De esta forma la patata está cocida pero no deshecha.
2. Lavarlas y, con piel, cocerlas en abundante agua con sal. Una vez que estén cocidas, pelarlas y cortarlas.
3. Pelarlas, triscarlas y cocerlas al vapor. La sal hay que echársela cuando estén cocidas.

El resto de los ingredientes picarlos en trozos muy pequeños.

Cuando estén las patatas cocidas hacer una vinagreta con el aceite, el vinagre, la sal y la pimienta y ponerla aparte para que cada uno se sirva a su gusto.

Hay que servirla con todos los ingredientes fríos ya que es un plato de verano.