

Ensalada "a la brasa"

Una $\frac{1}{2}$ hora de preparación y $\frac{1}{2}$ hora de cocción
Para 4 personas

Ingredientes

850 gr de patatas
200 gr de champiñones partidos por la mitad
 $\frac{1}{4}$ kg hojas de acelga
 $\frac{1}{2}$ lechuga
Aceite de oliva
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de pimentón

Ingredientes para el aliño

15 gr de tomates secos
125 ml de leche
2 o 3 cucharadas soperas de nata (opcional)
2 cucharaditas de orégano
1 diente de ajo machacado
2 cucharaditas de vinagre balsámico

Preparación

1. Cocer las patatas al vapor o en agua hasta que estén tiernas, pero que no se deshagan y después cortarlas en rodajas.
2. Coceremos la acelga al vapor, pero no del todo para que quede crujiente en la ensalada. Las pencas si se prefiere las apartaremos para otra receta.
3. Añadir aceite a las patatas y champiñones y cocinarlos por tandas en una parrilla a la brasa (si no tenemos, lo haremos con el grill del horno), hasta que esté todo dorado y tierno. A las patatas no les hará falta mucho tiempo por la cocción previa, aunque también se pueden hacer directamente a la brasa con más tiempo.
4. Servir con las hojas de acelga y las hojas de lechuga cortadas a mano y finalmente rociar con el aliño.

Preparación aliño

1. Cubrir los tomates con agua hirviendo durante unos 20 minutos. Después los escurrimos y picamos finamente. Si no tenemos este ingrediente lo podemos sustituir por otro, como lombarda finamente picada, que dará otro sabor diferente pero así añadimos color también.
2. Batir la leche con la nata (prescindiremos de la nata si queremos el aliño más ligero). Después añadimos removiendo el tomate, el orégano, el ajo y el vinagre balsámico.

A disfrutar de esta ensalada de invierno tan especial!