Ensaladilla de alcachofas de Tudela.



Ensaladilla de alcachofas de Tudela

¿Una ensaladilla de Alcachofas? Yo creo que todo el mundo tenemos un bote de alcachofas en conserva en casa y a veces pensamos en que utilizarlas. Esta ensaladilla la empecé a preparar en mi época de estudiante . Me resultaba muy fácil y estaba rica rica.

Otra idea para los días calurosos , para que se mantenga en la nevera y podamos ir funcionando.

La mayonesa la he utilizado de bote, depende de las prisas que tenga la hago casera o no.

Ingredientes:



– 1 bote de alcachofas en conserva (he utilizado de Tudela).

– 2 huevos cocidos.

– 1 lata de atún en aceite de oliva.

– 15 aceitunas rellenas de anchoas.

– 15 alcaparras o táperas.

– 1/4 de cebolla picada fina.

– 1/4 de tomate natural o cherry cortado en daditos.

– cherry para decorar.

– aceitunas negras para decorar.

– mayonesa al gusto.

– aove.

– sal.

Preparación:

Paso 1:

Ponemos a cocer los huevos en agua hirviendo con un chorrito de vinagre durante 10 minutos. Escurrimos y dejamos enfriar.

Paso 2:

Vamos a trocear todos los ingredientes , excepto unos cherry y las aceitunas negras.

Empezamos por escurrir las alcachofas, cortándolas a trozos pequeños , teniendo cuidado de retirar si hay alguna hoja dura.

Troceamos el tomate, las aceitunas , la cebolla y el huevo duro.



Paso 2 :

Mezclamos todos los ingredientes troceados con el atún y las alcaparras y añadimos aceite de oliva y sal . Añadimos la mayonesa y lo ponemos en una ensaladera . Decoramos con aceitunas negras, cherry y unos trozos de alcachofa y a la nevera para que esté bien fresquita.

