

ENSALADA DE COGOLLOS CON CEBOLLAS TIERNAS



Ingredientes

- 4 cogollos
- 1 manojo de cebollas tiernas (cebolletas)
- 100 gr. de aceitunas negras de Aragón
- 8 filetes de anchoas
- 2 cucharadas de vinagre balsámico
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- pimienta
- 1 pastilla de AVECREM VERDURAS

Preparación

Eliminar las hojas exteriores de los cogollos, en caso de que éstas estén estropeadas, no obstante, normalmente no es necesario y se pueden aprovechar enteros.

Si los cogollos son pequeños, cortarlos por la mitad a lo largo, y si son más grandes cortarlos en cuartos. Colocarlos en platos individuales o bien en una fuente de forma regular.

Colocar un filete de anchoa sobre cada trozo de cogollo. Pelar las cebollas tiernas, partirlas por la mitad a lo largo y cortarlas en rodajitas. Colocarlas en una escurridera y lavarlas bien bajo el grifo.

Rehogar la cebolleta en una sartén con 4 cucharadas de aceite a fuego lento, removiendo de vez en cuando, hasta que estén transparentes. Sazonar con AVECREM VERDURAS desmenuzada, agregar el vinagre balsámico y las aceitunas y cocer 2 minutos más. Repartir las cebolletas sobre los cogollos y servir.