



ENSALADA DE JUDÍA BOBBY Y SARDINILLAS PICANTES

INGREDIENTES

250 g de judía verde bobby
2 patatas variedad agria
1 lata de sardinillas picantes
1 cebolla tierna
1 remolacha cocida
2 cuch. de alcaparras

• PARA LA VINAGRETA •

4 cuch. de mayonesa
Zumo y ralladura de 1 limón
1 cuch. de mostaza en grano

• ADEMÁS •

Sal
Pimienta negra
Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Limpia las judías bobby, cuécelas en agua hirviendo con sal durante 4-5 minutos y enfríalas inmediatamente en agua con hielo para fijar el color. Escurre y reserva.

En la misma agua, cuece las papas cascadas hasta que estén bien tiernas y pásalas a una bandeja. Añade la cebolla tierna para que pierda fuerza con el calor de las papas y deja enfriar.

Mezcla la mayonesa con el limón, la mostaza y el Aceite de oliva virgen extra. Ajusta de sal y pimienta.

Mezcla las papas con las judías, la remolacha cascada en trocitos y las alcaparras. Aliña con la salsa y termina con las sardinillas picantes desmigadas por encima.



ROSQUILLAS XL GLASEADAS

INGREDIENTES

300 g de harina de fuerza
120 g de leche
40 g de azúcar
1 huevo
40 g de mantequilla
4 g de levadura seca de panadero
Pizca de sal

• **PARA EL GLASEADO** •

150 g de azúcar glas
Un chorrito de zumo de limón

• **ADEMÁS** •

Aceite de orujo de oliva para freír

ELABORACIÓN

Disuelve la levadura en la leche templada. Mezcla con la harina, el azúcar, el huevo y la sal, y amasa hasta integrar. Añade la mantequilla poco a poco y continúa amasando hasta obtener una masa homogénea.

Deja reposar la masa tapada hasta que doble su volumen. Vuelca sobre la mesa ligeramente aceitada, estira con las manos también aceitadas y corta las rosquillas XL. Colócalas sobre papel de horno y deja fermentar de nuevo durante 30-40 minutos.

Recorta el papel de horno alrededor de cada rosquilla y fríe a 165-170° hasta que estén doradas por ambos lados. Escurre sobre papel de cocina y, todavía templadas, glasea con una mezcla de azúcar glas, leche y vainilla.