



SALPICÓN DE GAMBONES

INGREDIENTES

16 gambones
1 cebolla tierna
1 pimiento rojo
1 pimiento verde
12 aceitunas verdes sin hueso
Orégano
1 parte de Aceite de oliva virgen extra
1 parte del líquido de las aceitunas
1 parte de vinagre

• **ADEMÁS** •

Cebollino
Totopos

ELABORACIÓN

Desvena los gambones y cuécelos en agua hirviendo con sal durante 1-2 minutos. Sácalos y enfríalos inmediatamente en agua con hielo. Pela y corta en trocitos con ayuda de unas tijeras.

Pica la cebolla, los pimientos, las aceitunas y las anchoas. Mezcla con los gambones y abundante perejil picado.

Emulsiona los ingredientes de la vinagreta y aliña el salpicón. Sirve acompañado de totopos y termina con cebollino fresco picado.



HUEVOS A FEIRA

INGREDIENTES

8 huevos camperos
4 patatas medianas variedad Agria
1 diente de ajo

• **ADEMÁS** •

Sal
Pimienta negra
Perejil fresco
Pimentón ahumado
Vinagre de vino blanco
Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Cuece los huevos en agua con sal y un chorrito de vinagre durante 7 minutos. Sácalos y enfríalos inmediatamente en agua con hielo. Pela con cuidado para evitar que se rompan.

Mientras tanto, cuece las patatas en agua hirviendo con sal hasta que estén bien tiernas. Pela y chafa con sal, un chorrito de Aceite de oliva virgen extra y mantequilla hasta obtener un puré bien liso. Añade el ajo rallado y el perejil fresco picado.

Sirve el puré de patata y coloca encima los huevos cortados por la mitad. Termina con sal en escamas, pimienta negra, un chorrito de Aceite de oliva virgen extra y pimentón ahumado.