les receptes d'Alícia

AMANIDA DE PATATA AMB TRONCS DE BLEDA I SALSA D'ANXOVES

INGREDIENTS *4 persones*

- 700 g de troncs de bledes
- 4 patates
- 4 cullerades de maionesa
- 2 cullerades de llet semi
- 1 cullerada d'anet sec
- Anxoves picades
- 15 tomàquets xerri

ELABORACIÓ

1. Coure les patates 10 minuts al microones en un recipient apte i un dit d'aigua, tapat.
2. Pelar i tallar la patata a daus.
3. Tallar els troncs de bleda i bullir-los fins que siguin cuits en aigua amb sal. Deixar-los refredar.
4. Fer una salsa amb la maionesa, la llet, l'anet sec i les anxoves picades.
5. Barrejar tots els ingredients en un bol i afegir tomàquets xerri tallats per la meitat o bé col·locar al damunt d'un llit de fulla de bleda cuita.

NOTES: