



Amanida de trinxat



#TrinxatEstiu

Qui ha dit que el trinxat és d'hivern?

Fresc i amb una bona presentació és una manera fàcil, diferent i divertida de menjar verdures 100% naturals!

Summer Slow Fast Food

Descarrega't la recepta a **carlit.cat**

INGREDIENTS:

- 400 gr de trinxat
- 2 u. d'ou dur
- 20 u. d'olives negres
- 2 llaunes de bonítol en conserva
- 12 u. de tomàquet cherri
- 18 fulles tendres d'escarola
- 1 u. petita de ceba tendra
- 1 u. de pebrot verd italià
- 1/2 u. de pebrot vermell

Vinagreta:

- Rovells de l'ou dur
- 5 cl de vinagre de xerès
- 15 cl de girasol
- 1 cullerada petita de mostassa
- 5 cl d'aigua
- Sal

ELABORACIÓ:

1



Agafar totes les verdures necessàries per tallar-les

2



Tallar la ceba a la juliana

3



Tallar totes les verdures a la juliana

4



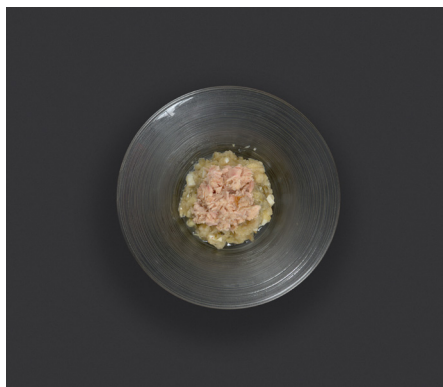
Barrejar el trinxat amb la clara de l'ou dur i un bon raig de vinagreta.

5



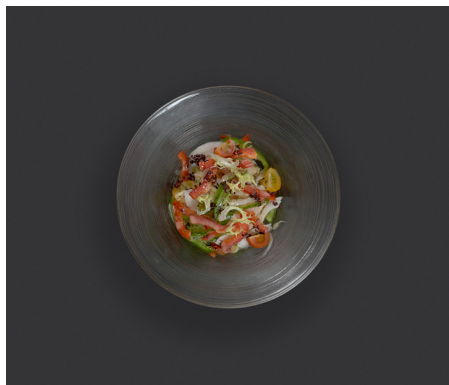
Al fons del plat posem la mescla de la clara d'ou amb el trinxat.

6



A sobre del trinxat hi posem el bonítol en conserva

7



Col·locar de forma aèria les verdures tallades a la juliana, i acabem posant a sobre l'oli d'olives negres, tomàquets cherris, escarola i una mica més de vinagreta.

**Elaboració vinagreta: barregem tots els ingredients en un bol, es baten i ho deixem reposar 10 minuts.*