

Cuaderno de Recetas ladespensarural: Ensalada Civera

Seguimos con las recetas veraniegas, esas que apetecen cuando el calor aprieta, al volver del trabajo acalorados, o después de un buen baño en la playa o la piscina.



Es cierto que hay muchas recetas de ensaladas frescas, todas buenísimas y apetecibles. Pero con la **Ensalada Civera** seguro que triunfáis: es fácil y gusta a todos los de la casa, pero al mismo tiempo resulta de un sabor fino y elegante que no os dejará indiferentes.

ENSALADA CIVERA

Tiempo de preparación: 1.15 Horas aprox

Dificultad: BAJA

INGREDIENTES DE LA ENSALADA CIVERA (para 8-10 personas)

- 1 kg de patatas.
- 1,5 kg de zanahorias
- 500 grs de gambitas cocidas



- 300 grs de palitos de cangrejo (surimi)
- Mayonesa
- 2 huevos
- Sal

ELABORACIÓN DE LA ENSALADA CIVERA

Poner los huevos a hervir. Cocer bien hasta asegurar que han quedado duros. Retirar y reservar.

La parte más laboriosa de esta receta (laboriosa pero no complicada) es rallar las patatas y las zanahorias bien peladas en juliana. Para ello se puede utilizar un rallador con agujero grueso, simple o de los de molinillo de toda la vida, o una mandolina. Con los de molinillo se consigue el rallado más rápido. Actualmente existen unos ralladores eléctricos estupendos. Pero si no disponéis de ellos, ya sabéis: paciencia y a la vieja usanza.



Cocer por separado la patata y la zanahoria rallada. Apenas 2 ó 3 minutos de cocción será suficiente. Escurrir bien. Tanto la patata como la zanahoria deben quedar cocidas pero un poco al dente, no demasiado blandas, o la ensalada resultará pastosa.



Os recomendamos, sobre todo en la patata, lavarla bien cuando se acabe de cocer, para eliminar todo el almidón y que la ensalada quede suelta y ligera.

Reservar la patata y la zanahoria ralladas y dejar que enfríen.

Cocer las gambitas y reservar.

Los palitos de cangrejo los cortaremos también en tiras finas o juliana, no en tacos.

Cuando la patata, zanahoria y gambas estén frías, mezclar bien con los palitos de cangrejo desmenuzados. Sazonar.

Añadimos una buena cantidad de mayonesa espesita. Mezclar y ligar todo bien.

Colocar la mezcla sobre una bandeja. Adornaremos la ensalada cubriéndola con una capa fina de mayonesa. Rallar por encima los dos huevos cocidos.

También se puede servir la **ensalada civera** poniendo alrededor de la bandeja montoncitos de zanahoria, gambas y palitos de cangrejo por separado.



Como siempre, os animamos a probar nuestra receta y a que nos escribáis con el resultado y vuestras opiniones. Si os apetece, lo publicaremos en las redes sociales.

iii Buen provecho!!!