

Le salade niçoise



- 1.** Pelar los huevos, cortar los tomates en cuartos, salarlos y reservar.
- 2.** Quitar las primeras hojas de las alcachofas, cortarlas en láminas y poner limón para que no se pongan negras.
- 3.** Pelar las cebollas y cortarlas muy fino como los pimientos. Desgranar las habas y quitar la piel.

4. Pelar el diente de ajo y frotar la fuente en que se va a servir la ensalada.

5. Disponer los tomates, los pimientos, las alcachofas, las cebollas, las habas. Poner por encima las anchoas, las aceitunas, los huevos cortados en cuartos.

6. En una taza preparar la salsa, mezclando aceite, sal, pimienta y albahaca cordada.

Verter sobre la ensalada, reservarla en la nevera hasta el momento de servir.

E.Sarre

 **Receta**

Ingredientes

Para 6 personas:

- 8-10 tomates
- 10 alcachofas muy pequeñas y tiernas
- 200 g de habas frescas
- 2 pimientos
- 6 cebollas blancas frescas
- 6 huevos duros
- 12 filetes de anchoas
- zumo de 1 limón
- 1 diente de ajo
- 100 g de aceitunas muy pequeñas y muy perfumadas (parecidas a las de Niza)
- 6 hojas de albahaca
- 6 cucharadas de aceite de oliva
- Sal, pimienta