

Amanida Serrano, Anxoves i Olives



Ingrédients pour 4 personnes:

360 g d'Olives Empeltre noires *blai PERI*.
8 tranches de jambon Serrano.
150 g de Roquette (ou 1 grosse poignée de jeunes pousses).
Quelques croûtons de Pain.
1 Carotte.
Thym séché.
500 ml d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
1/2 Citron BIO.
Sel.
Poivre du moulin.
12 Anchois à l'huile.

Préparation:

- Mettre les ingrédients suivants dans un plat : La carotte coupée en fines tranches à l'aide d'une mandoline ou d'un économe, (cela sera plus élégant), 1 filet de jus de citron, les croûtons de pain taillés en dés Le jambon coupé en lamelles de 2 à 3 cm de largeur, la roquette, les olives.
- Parsemer d'un peu de thym et mélanger.
- Disposer par dessus les anchois pour le dressage final.

Conseil:

Pour épater vos convives. Placer sur la table l'huile d'olive, du sel et du poivre.

En Espagne. On ne sert pas les amanida avec leur assaisonnement, mais on invite le (la) convive que l'on veut honorer à le faire.