

# Ensalada tibia de patata y chorizo

SERVES: 4

PREPARATION TIME: 5 minutos

COOKING TIME: 15 minutos

## Ingredients

- 6 cucharadas de aceite de oliva virgen extra Filippo Berio
- 350 g de patatas tiernas, cortadas por la mitad
- 1 cebolla, en cubitos
- 100 g de chorizo, en rodajas
- 100 g de tomates pera pequeños, cortados por la mitad
- 2 cucharadas de vinagre balsámico
- Una pizca de azúcar
- 1 bolsa (60 g) de hojas de ensalada mixtas

## Method

1. Calentamos el aceite en una sartén grande, añadimos las patatas y salteamos durante 8-10 minutos o hasta que estén doradas. Agregamos las cebollas y seguimos cocinando durante 2-3 minutos más. Pasamos a una ensaladera grande.
2. Añadimos el chorizo a la sartén y lo freímos durante 2-3 minutos antes de incorporarlo al bol.
3. Añadimos los tomates a la sartén con el vinagre y los salteamos durante 1 minuto. Añadimos los tomates y los jugos de la sartén a la ensaladera y sazonamos con abundante pimienta negra recién molida.
4. Para acabar, incorporamos las hojas de ensalada y mezclamos bien. Servimos inmediatamente con pan crujiente. Podemos aliñar con un poquito más de aceite si queremos.