



CON JULIO FLAMES

PANZANELLA

ENSALADA ITALIANA

MÉTODO

Hay dos formas de hacer una panzanella: una clásica y la que yo hago, que es la que más me gusta.

Para la forma clásica, el pan se remoja en el vinagre. Luego se agregan los tomates, la cebolla y los trozos de albahaca. Se sazona con sal y pimienta y se añade el aceite de oliva.

La segunda forma consiste en saltear el pan en una sartén con un poco de aceite de oliva para hacer que el pan quede crujiente. Luego se mezclan todos los ingredientes y se les añade un toque de orégano.

Se puede comer como un primer plato o como guarnición con queso o pescado a la parrilla.

INGREDIENTES

200 gr. de pan viejo

2 puñados de tomates cherry

1 cebolla roja grande

Un manojo de albahaca

Sobras de verduras

Sal y pimienta

5 cucharadas de aceite de oliva

4 cucharadas vinagre de vino tinto