

## VEDELLA AMANIDA AMB ESCAROLA

### Ingredients:

400 g de carn de vedella.

2 escaroles.

2 tomàquets verds.

*Vinagreta.*

Aigua.

### Elaboració:

Feu bullir la carn fins que sigui tendra.

Escorreu-la i poseu-la a macerar amb la vinagreta un parell d'hores.

Poseu en una safata l'escarola, el tomàquet i la carn de vedella, tot tallat, i ho regueu tot amb la vinagreta de macerar la carn.

### Variacions:

Es pot afegir all i julivert a la vinagreta.