

# ENSALADILLA FLOR



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** MARIBEL **Recetizador:** Arantza Torres



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 6 personas :

- 2 KILOS de PATATAS
- ATÚN DOS LATAS
- 3 HUEVOS DUROS
- 2 ZANAHORIAS COCIDAS
- UN PUÑADITO de JUDIAS VERDES COCIDAS
- ACEITUNAS NEGRAS PARA SIN HUESO PARA DECORAR
- MAYONESA CASERA
- UN BOTE DE BOCA ABAJO DE MAYONESA COMPRADA
- SAL
- PATATAS FRITAS DE TUBO

## Preparación:

### Paso 1

Pelamos las patatas y las ponemos a cocer, ( yo las hago al vapor), las pasamos por el pasa-purés o las a chafamos con un tenedor y dejamos que se enfríen. Agregamos todos los ingredientes picaditos, lo ligamos todo con mayonesa y la ponemos en una fuente plana, la tapamos con films transparente y la llevamos a la nevera hasta la hora de servir. La decoramos segun la imagen.