

Creador: Sonia Campos



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

utiliza salchichas alemanas de las que crujen al morder notarás la diferencia!1

Descripción:

una ensaladilla perfecta para no repetir en la playa la ensaladilla rusa de siempre!

Ingredientes para 4 personas :

- un bote de salchichas alemanas
- 1 k de patatas
- una cucharada de alcaparras
- 1 lata pequeña de aceitunas negras sin hueso,
- 3 pepinillos en vinagre de los gordos
- 2 cucharadas de mostaza
- 2 huevos cocidos
- mahonesa
- - 1/2 cebolla (opcional)

Preparación:

Paso 1

picar las patatas, los huevos, la cebolla y las alcaparras, hacer rodajitas los pepinillos las salchichas y las aceitunas, mezclar todo en un bol con las dos cucharadas de mostaza reservar una hora en la nevera para que coja bien el sabor de la mostaza, después añadir la mahonesa y dejar enfriar bien en la nevera