# Ensalada de patata

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

**Creador:** Cuxirrifrita **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



**Tiempo:** 15 minutos
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Primer plato
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Casera
**Coste:** Muy económico

## Descripción:

## Ingredientes para 2 personas :

- 4 Patata
- 3 Huevos
- aceitunas rellenas
- 4 latas de Atun en conserva
- 1 lata de Pimiento escalivado
- 3 cucharadas de Maionesa
- 1 cucharada de Mostaza
- 100 ml de Aceite de oliva suave
- 25 ml de Vinagre de vino
- Sal y pimienta

## Preparación:

### Paso 1

Poner los huevos a hervir. Cuando empiecen a hervir contar diez minutos y retirar del fuego. Reservar la yema de un huevo para hacer la salsa. Poner a hervir las patatas con piel en un cazo con agua y sal. Pincharlas con un cuchillo para saber si estan cocidas. Dejarlas enfriar un poco y pelarlas, cortarlas en rodajas de medio centimetro. Disponerlas en una platara y salpebrar. Partir las aceitunas por la mitad, picar los huevos cocidos con cuchillo, cortar el pimiento y hacerlos a trozitos con la conserva. Mezclar los ingredientes y repatirlos por encima de las patatas y preparar la salsa. Para hacer la salsa cogemos la yema que habiamos reservado y la chafamos, agregamos la mayonesa, mostaza, aceite, vinagre, sal y pimienta. Emulsionar con un tenedor. Poner por encima y listo!