

Creador: La oveja negra **Recetizador:** Luzmisan



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Macrobióticos

Otros: Cocina Saludable

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Añadirle unas pipas de girasol peladas.

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 750 gr de Patatas Cocidas
- 2 Pimientos Rojos
- 3 Tomates
- 3 Huevo cocido
- 2 Cebolleta
- 2 cucharadas de Cebollino picado
- Sal Marina
- Aceite de Sésamo

Preparación:

Paso 1

Se lavan y se cuecen las patatas con piel en agua con sal.

Paso 2

Se cortan los pimientos, las cebolletas y los tomates en trozos y se van poniendo en un bol para ensaladas.

Paso 3

Cuando las patatas están cocidas se pasan por el agua fría. Se pelan y se cortan las patatas y se añaden al bol con el tomate y los pimientos juntos con los huevos cocidos cortados en rodajas o en cuartos.

Paso 4

Se mezclan bien todos los ingredientes, se sazona con la sal marina y se aliña con el aceite de sésamo y el cebollino picado.

