

**Creador:** La oveja negra **Recetizador:** Dolors García



**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.

