Ensaladilla que te pilla

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** consuelo ruso m



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Saludable
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 500 g de patatas pequeñas
- 2 zanahorias
- 1 manzana
- 1 mango pequeño
- 2 huevos
- 3 cucharadas de zumo de limón
- Para la salsa:
- 250 g de yogur natural
- 1 ramita de apio
- 1 cucharadita de eneldo
- Sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

En abundante agua hirviendo cocer las patatas y las zanahorias hasta que estén tiernas. Cocer los huevos 10 minutos. Dejar enfriar las verduras y los huevos sobre un escurridor, pelar y cortar en trozos irregulares. Reservar en una ensaladera amplia. Pelar la manzana y el mango y trocear en dados pequeños, rociar con zumo de limón y mezclar con la preparación anterior. Mezclar el yogur con el eneldo y el apio picado; salpimentar y mezclar con la ensaladilla. Dejar enfriar y servir.