

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo



**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.*