

Creador: M^a Jesus Garcia

✖ Descripción:

Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Para saber si las patatas están cocidas pinchar con la punta del cuchillo y si entra con suavidad, están hechas.

Ingredientes para 4 personas :

- 4 patatas grandes
- 1 zanahoria grande
- 2 huevos
- sal
- guisantes (pueden ser congelados o de lata)
- 1 lata de atún
- 1 bolsa de aceitunas sin hueso
- mayonesa
- Opcional: chaca, cebolletas, pepinillos, pimientos, jamón york, etc

Preparación:

Paso 1

Poner las patatas con piel en agua con sal al fuego máximo junto con la zanahoria y los huevos. Cuando empieza a hervir bajar el fuego y dejar cocer hasta que estén hechas las patatas (unos 20 minutos). Una vez cocidas las patatas, los huevos y la zanahoria se ponen bajo el chorro de agua fría para enfriar. Las patatas y la zanahoria se dejan un momento ya que si no se ablandan demasiado. Los huevos los dejamos un rato más en agua fría. Mientras se enfrían podemos ir cociendo los guisantes si son congelados en un poco de agua y con sal.

Paso 2

Una vez que se han enfriado, pelamos las patatas, la zanahoria y los huevos. Los cortamos en cuadraditos para colocarlos en una ensaladera. Añadimos los guisantes una vez cocidos y enfriados. Si los guisantes son de lata, lavarlos y añadirlos. Ahora añadimos la lata de atún desmigándolo. La mitad de las aceitunas las cortamos y la otra mitad las añadimos enteras.

Paso 3

Ahora podemos añadir los demás ingredientes a nuestro gusto troceados. Añadimos la mayonesa a gusto. Si la queremos un poco más fría meterla en la nevera tapada y sin la mayonesa que la añadiremos un poco antes de comerla.

