ENSALADILLA FLOR

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

Creador: MARIBEL **Recetizador:** *tania Segura*

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

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 2 KILOS de PATATAS
- ATÚN DOS LATAS
- 3 HUEVOS DUROS
- 2 ZANAHORIAS COCIDAS
- UN PUÑADITO de JUDIAS VERDES COCIDAS
- ACEITUNAS NEGRAS PARA SIN HUESO PARA DECORAR
- MAYONESA CASERA
- UN BOTE DE BOCA ABAJO DE MAYONESA COMPRADA
- SAL
- PATATAS FRITAS DE TUBO

Preparación:

Paso 1

Pelamos las patatas y las ponemos a cocer, (yo las hago al vapor), las pasamos por el pasa-purés o las a chafamos con un tenedor y dejamos que se enfríen. Agregamos todos los ingredientes picaditos, lo ligamos todo con mayonesa y la ponemos en una fueste plana, la tapamos con films transparente y la llevamos a la nevera hasta la hora de servir. La decoramos segun la imagen.