

# ENSALADA DE PATATA Y MANZANA



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Juan Neira Dura **Recetizador:** chama



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

## Ingredientes para 6 personas :

- 500 GR de PATATAS
- 150 GR de PEPINILLOS EN VINAGRE
- 1/2 de CEBOLLA MORADA
- 1/2 de MANZANA
- MOSTAZA EN GRANO
- VINAGRE DE JEREZ
- ACEITE DE OLIVA
- SAL PIMIENTA
- 1 LIMON
- MIEL
- ALCAPARRAS
- UNOS TALLOS de CEBOLLINOS
- 6 SALCHICHAS FRANCFORT

## Preparación:

### Paso 1

LAVALA PATATAS Y CUECELAS EN AGUA Y SAL, 30 MINUTOS HASTA QUE ESTEN TIERNAS, PELA LA CEBOLLA Y CORTALAS EN PLUMAS LAVA LA MANZANA Y DESCORAZONALA, PARTELA EN LAMINAS Y RIEGALA CON UN POCO DE ZUMO DE LIMON , CORTA LOS PEPINILLOS EN RODAJAS

### Paso 2

PREPARA UNA VINAGRETA CON UNA CUCHARADA DE MOSTAZA, OTRA DE MIEL, 2 DE VINAGRE, 6 DE

ACEITE SAL Y PIMIENTA

**Paso 3**

ESCURRE LAS PATATAS PARTELA POR LA MITAD Y MEZCLALAS CON LA CEBOLLA 1 CUCHARADA DE ALCAPARRAS LA MANZANA, Y LOS PEPINILLOS, ALIÑIA LA ENSALADA CON LA VINAGRETA Y ESPOLVOREALA CON EL CEBOLLINO LAVADO Y PICADO

**Paso 4**

PARA ESTIRAR ESTA RECETA SALTEA SALCHICHAS DE FRANCFORT Y AÑADELAS A LA ENSALADA