

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Vegetariana

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 700 g de patatas peladas y cortadas
- Media cebolla roja picada
- Para la salsa:
- 60 g de mayonesa
- Un yogur natural
- 2 cucharadas de vinagre
- 40 g de azúcar
- 2 pizcas de sal
- Una pizca de pimienta
- Un diente de ajo
- Una cucharadita de eneldo

Preparación:

Paso 1

Cortamos las patatas en dados de unos 2 cm de lado. Colocamos agua en una cazuela, añadimos una pizca de sal, las patatas y llevamos a ebullición. Cocemos 10 minutos a fuego medio. Escurrimos y aclaramos con agua fría. Mantenemos en el agua fría. Pelamos y cortamos la cebolla roja. La colocamos en un cuenco y la lavamos bien. Escurrimos. Colocamos la patata con la cebolla en una ensaladera. En un bol mezclamos todos los ingredientes de la salsa menos el eneldo. Añadimos la salsa. Espolvoreamos el eneldo y removemos con cuidado. Reservamos en el frigorífico.