

Ensalada de patata con mayonesa a la mostaza



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

Creador: Anoqui **Recetizador:** Fran Ojeda



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

Esta ensalada de patata con mayonesa a la mostaza, es un plato ideal para esta calor. Se hace en un momento no se tarda nada, espero que os guste!!!!

Ingredientes para 6 personas :

- 8 Patatas grandes
- 1 Cebolla grande dulce
- 3 Salschichas frankfurk
- 100 gr de Pepinillos en vinagre
- 5 Huevos grandes
- 200 gr de Olivas rellenas
- sal
- para adornar de Pimiento rojo
- Para la Mayonesa con mostaza
- 2 cucharadas de cafe de Mostaza
- 2 cucharadas de cafe de Vinagre de Jerez
- 8 cucharadas de cafe de Agua
- 300 gr de Mayonesa

Preparación:

Paso 1

Ponemos una olla con agua y un buen puñado de sal al fuego. Añadimos las patatas a la olla y cocemos con la piel, luego la cortamos en dados, mientras que se cuecen las patatas, cortamos los frankfurt en dados y los pasamos un poco por la sarten y reservamos. Cocemos los huevos, cuando los tenemos cocidos los pelamos y los cortamos en dados, dejaremos uno y una yema para decorar y reservamos, cortamos la cebolla y los pepinillos en dados dejamos unos pocos de pepinillos para decorar Ponemos la mayonesa en un bol, añadimos el vinagre, la mostaza, el agua, la sal y batimos 2 minutos hasta que quede bien integrado todo, no tiene que quedar

grumos. En un bol grande ponemos todos los ingredientes cortados en dados, añadimos las olivas rellenas y la mayonesa a la mostaza y mezclamos bien, la ponemos en una bandeja y decoramos con el huevo en rodajas, el pepinillos, el pimiento rojo y por encima le rallamos yema y la ponemos en la nevera para que este fresquita!!!!