

# Ensalada de Patata y Tomate Natural



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

**Creador:** ÁlvaroRecetas **Recetizador:** amparo navarro



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

Hoy os traigo una ensalada muy original, pero que está deliciosa. Cuando la preparé en casa, les encantó. También debo decir que debe gustarte el ajo, porque su sabor es intenso. Va acompañada de patatas cocidas, tomate natural en rodajas y un machacado. Con el que haremos el aliño. A cocinar, a los fogones.

## Ingredientes para 4 personas :

- 2 tomates en rodajas de 3 patatas medianas cocidas 3 dientes de ajos
- Aceite de oliva de Perejil fresco Vinagre
- Sal

## Preparación:

### Paso 1

Lo primero que vamos a hacer será, cocer las patatas en una cacerola. La echando sal y las dejaremos que cuezan como 30 minutos. Pinchamos con un tenedor, para comprobar si están cocidas. Si es así, volcamos el agua en el fregadero, y las pondremos en remojo con agua fría para pelarlas mejor. Las pelamos y reservamos.

### Paso 2

En un mortero, hacemos el machacado de ajo, perejil. Cuando esté todo triturado, incorporamos el aceite de oliva y la vinagre. Removemos bien, para que se aliñe y se mezclen los ingredientes del machacado.

### Paso 3

Lavamos los tomates, y los partimos en rodajas.

### Paso 4

*Ya teniendo todo preparado, vamos a emplatar nuestra ensalada. Partimos las patatas cocidas en rodajas, con cuidado si aún están caliente porque pueden romperse. Ponemos en la base del plato, las patatas en rodajas. Encima de ellas, los tomates en rodajas. Y por último, el machacado de el mortero. Lo vamos aliñando por encima. Y estaría lista para servir y comer.*

## **Paso 5**

*Qué te parece la ensalada? Te ha gustado? Si es así, coméntame. Te estaré esperando. Buen apetit!  
CocinandoConAmorAlvaro. Mi canal de Recetas en Telegram, búscame poniendo @alvarorecetas.*