

# ENSALADA DE PATATAS



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

**Creador:** antonia ferrer



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 4 patatas nuevas
- tomate verde
- Brotes de lechugas variadas
- cebolla tierna
- 1 pimiento verde
- rabanitos
- 2 Huevos Cocidos
- olivas sin hueso
- 1 Lata atun en aceite
- pimiento rojo asado
- 3 Cucharadas de aceite
- 1 cucharada de vinagre

**Preparación:**

## Paso 1

Lavamos bien las patatas y las cocemos con su piel, una vez cocidas las pelamos troceamos y reservamos. Cocemos los huevos, los pelamos y tambien los reservamos. En una fuente para servir hacemos una capa de lechugas variadas y vamos añadiendo el resto de los ingredientes. Una vez montada hacemos una vinagreta con el aceite, el vinagre y un poco de sal y pimienta, y rociamos la ensalada. La conservaremos en la nevera hasta el momento de servir.