

ENSALADA DE PATATAS



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

Creador: antonia ferrer **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



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.