

# ENSALADA DE PATATA MEXICANA



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

**Creador:** milideasmilproy **Recetizador:** Nuria Arias



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Exótica

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

Añade unas gotitas de lima al guacamole, así no se pondrá negro

## Descripción:

FRESQUITA, ATRACTIVA Y MUY RICA

## Ingredientes para 4 personas :

- 4 O 5 de PATATAS
- 1 AGUACATE MADURO
- 1CUCHARADA de AOVE
- 1 CUCHARADITA de ZUMO DE LIMA
- 1 CUCHARADITA de AJO EN DADOS SALSAS JR
- 1 CEBOLLA
- 4 TOMATES RAF LA ROSETA
- UN POCO de CHIPOTLES ROJOS LA COSTEÑA
- 2 PIMIENTOS VERDES

## Preparación:

### Paso 1

Lo primero que haremos previamente sera, pelar, cortar en rodajas y cocer la patatas con sal y una hoja de laurel, cuando ya estén cocidas las dejamos enfriar, mientras tanto, cortamos el aguacate en dos mitades y retiramos la pulpa que la colocaremos en un bol, pisamos con ayuda de un tenedor el aguacate y le añadimos el aceite, el zumo de lima, el ajo y la cebolla bien picada, mezclamos bien y lo tapamos con film transparente y reservamos.

### Paso 2

A continuación cortamos el pimiento en rodajas, colocamos las patatas en una ensaladera, cortamos los tomates en dos mitades y mezclamos con la patata, y el pimiento, le añadimos un poco de chipotle rojo troceado y mezclamos

### Paso 3

*Colocamos en el guacamole encima y ya lo tenemos listo para servir*

#### **Paso 4**

**¡QUE APROVECHE!**