

# Ensalada alemana con patatas y salchichas



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

**Creador:** Zeneida GS **Recetizador:** Concha Vengut L



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg. de Patatas
- 1 Cebolla pequeña
- 2 Manzanas
- 3 Salchichas grandes Frankfurt
- 10-12 de Aceitunas negras sin hueso
- 8-10 de Pepinillos pequeños
- 1 cucharadas de Alcaparras
- 8 cucharadas de Mayonesa
- 2 cucharadas de Mostaza de Dijón
- 2 Huevos duros
- Al gusto de Sal fina

## Preparación:

### Paso 1

Cocer las patatas con piel en agua con un poco de sal. Pelarlas después de cocinar, y cortar en tacos pequeños.

### Paso 2

Trocear finamente los pepinillos, las aceitunas, las alcaparras, la cebolla y el huevo duro. Pasar las salchichas por agua hirviendo o por una plancha o sartén unos minutos, y trocear. Mezclar todo lo anterior.

### Paso 3

Añadir las patatas troceadas. Mezclar

### Paso 4

Pelar las manzanas, quitarles las pepitas. Picar en trozos pequeños. Añadir a la mezcla anterior.

### **Paso 5**

*Mezclar la mayonesa con la mostaza de Dijón. La proporción es de 1 cucharada de mostaza por cada 4 de mayonesa. Agregar a la mezcla anterior. Mezclar todo.*

### **Paso 6**

*Dejar enfriar en la nevera una hora aproximadamente.*