Ensalada alemana con patatas y salchichas

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

Creador: Zeneida GS **Recetizador:** Ana Meneses Mar



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 enfríar en la nevera una hora aproximadamente.