COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Ensalada de patata veraniega

Receta para 3 personas

Preparación: 10 min
Total: 2 h 30 min
Dificultad: Fácil

INGREDIENTES

- [ ] 2 unidades Patatas
- [ ] 1 lata Atún
- [ ] 1 lata pequeña Aceitunas
- [ ] 2 tomates Tomate
- [ ] 2 huevos Huevos
- [ ] 1 cdta Pimienta negra

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, lavamos, pelamos y cortamos las patatas en trozos pequeños.

2. Mientras, ponemos a calentar dos cazos: uno para hervir los huevos y otro para las patatas.

3. Ponemos las patatas a hervir durante 25 minutos. Y los huevos a hervir durante 8 minutos.
Truco: Añade 1 cdta de sal y 1 chorrito de vinagre al agua de los huevos para que se pelen mejor.

4. Picamos el tomate, y cortamos por la mitad las aceitunas verdes sin hueso pero reservamos 4-6 de ellas para el emplatado final.

5. Cogemos un bol y mezclamos el tomate, las aceitunas.

6. Pelamos los huevos una vez listos. Uno de ellos lo picamos en trocitos pequeños y lo añadimos al bol junto al tomate y las aceitunas. El otro lo cortamos en cuatro trozos.

7. Una vez las patatas también están listas las juntamos junto a los ingredientes del bol y mezclamos bien.

---

8. Ya podemos servir. Colocamos la mezcla de las patatas, tomates, aceitunas, el huevo y por encima el atún, el huevo en cuatro trozos y las aceitunas reservadas.

---

9. Espolvoreamos un poquito de pimienta negra. La dejamos enfriar en la nevera unas 2 horitas y a disfrutar! ¡Y listo!