Ensalada campera

Nombre de la receta

Ensalada campera

Tiempo

30 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

3

Alérgenos

Huevo

Descripción

Clásica ensalada de patata con productos de la huerta.

Lugar originario de la receta

España

Ingredientes

- 1/2 Kilos de patatas
- 2 huevos duros
- 1 tomate grande
- 1 pimiento (verde o rojo)

- 12 aceitunas
- 1 cebolleta
- al gusto de sal
- al gusto de vinagre
- al gusto de aceite de oliva

Pasos

1 Para realizar esta receta, debemos cocer en primer lugar las patatas. Para este tipo de ensalada, escogeremos las patatas más pequeñas que tengamos y así se cuecen antes. Coceremos las patatas en olla rápida durante 12 minutos con agua y un chorrito de vinagre para que no se abran. Mientras se cuecen las patatas ponemos a hervir los huevos con sal para que no se rompan. Los cocemos durante otros 12 minutos.

2 Una vez que tenemos las patatas atemperadas las pelamos y las partimos en trozos de bocado o a nuestro gusto. Las ponemos en el bol donde vamos a preparar la ensalada.

3 Ahora añadimos la cebolla, el pimiento, el tomate pelado y todo troceado a nuestro gusto. Por último pelamos los huevos y los partimos igualmente. Añadimos también las aceitunas. Aliñamos con sal, aceite y vinagre a nuestro gusto y removemos todo. Guardamos en el frigorífico para que la patata coja el sabor de los demás ingredientes y se enfríe. Ya está lista nuestra saludable ensalada.

Observaciones o consejos

A la mayoría de estas ensaladas se les echa atún. En este caso no se lo hemos puesto para que sea más vegetal.

Autor

Matilde Linares