# Mojete de patatas y habichuelillas verdes

**Nombre de la receta**

Mojete de patatas y habichuelillas verdes

**Tiempo**

1 Horas

**Dificultad**

Muy sencilla

**Personas**

4

**Alérgenos**

Huevo

**Descripción**

Ensalada de patatas cocidas, habichuelillas verdes, tomate y huevo duro

**Ingredientes**

- 300 gramos de patata
- 400 gramos de habichuelillas verdes
- 2 huevos cocidos
- 4 tomates
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 cebolleta pequeña
- 2 dientes de ajo
- 1/2 cucharaditas de comino
- 1 cucharada sopera de vinagre
- al gusto de sal

**Pasos**

1 En una olla rápida ponemos a cocer las patatas sin pelar. Como son pequeñas, estarán listas en 8 minutos a partir de cuando empiecen a silbar.

2 En otro recipiente, echamos las habichuelillas verdes troceadas sin punta, con agua y un poco de sal gorda. En este mismo recipiente podemos cocer al mismo tiempo los huevos muy bien lavados y cuidando de sacarlos a los 10 minutos después de que empiece a hervir el agua. Cuando la habichuelilla está tierna enfriamos con agua del grifo y escurrimos.

3 En un bol, vamos poniendo la patata pelada y cortada en trocitos, la habichuelilla verde escurrida, la cebolleta picada fina y el huevo cocido.

4 En un mortero, hacemos un majado con el comino, el ajo y un poquito de agua de coción de las habichuelillas que añadiremos a lo anterior.

5 Picamos el huevo en trozos más pequeños y añadimos el tomate pelado y troceado. También rociamos el aceite y el vinagre. Removemos todo y ya tenemos preparado nuestro mojete.

**Observaciones o consejos**

Los ingredientes siempre son orientativos, añadiremos más patatas o más habichuelillas según el gusto, al igual que el aceite, el vinagre o la sal. Si tenemos tomate natural en botes al baño maría lo podemos utilizar en lugar del tomate natural. En esta ocasión lo lleva esta receta. Se puede añadir una pizca de colorante para darle color al plato.

**Autor**

Matilde Linares