

Ensalada de patata y mejillones



Nombre de la receta

Ensalada de patata y mejillones

Tiempo

1 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

3

Alérgenos

Huevo
 Moluscos

Descripción

Ensalada fácil de patata hervida con mejillones, tomate y huevo duro.

Ingredientes

- 3 patatas medianas
- 1 tomate grande maduro
- 1 lata de mejillones en escabeche
- 1 huevo cocido
- 2 cucharadas soperas de aceitunas sin hueso
- 1/2 cebolla mediana

- al gusto de sal
- al gusto de vinagre
- al gusto de aceite de oliva (opcional)

Pasos

1 Para realizar nuestra sencilla ensalada, ponemos en primer lugar a cocer las patatas con su piel. Si utilizamos la olla rápida, las tendremos listas en 15 minutos a partir de que empiece a silbar.

2 Una vez cocidas, retiramos el agua y las dejamos enfriar. A continuación, pelamos las patatas y las partimos en trozos a nuestro gusto poniéndolas en un bol.

3 A continuación pelamos y cortamos el tomate en cuadraditos y picamos la cebolla finamente.



4 Ahora pelamos el huevo, lo troceamos y añadimos igualmente las aceitunas.



5 Salamos al gusto, añadimos el líquido de la lata de mejillones y si queremos añadir un poco de aceite de oliva es el momento. Añadimos vinagre al gusto y removemos el conjunto. Por último añadimos los mejillones para que no se nos deshagan mientras removemos la ensalada. Ya tenemos lista nuestra riquísima ensalada para servir.

Observaciones o consejos

Quien lo desee puede añadirle pimienta verde picadito.

Autor

Matilde Linares