

Ensalada de patata



Nombre de la receta

Ensalada de patata

Tiempo

40 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

2

Alérgenos

Huevo
 Pescado

Descripción

Ensalada de patata con atún y tomate

Ingredientes

- 3 patatas medianas
- 1 tomate rojo grande
- 1 cebolleta
- 1 lata de atún
- 1 huevo
- al gusto de aceitunas verdes (opcional)

- al gusto de sal
- al gusto de aceite de oliva
- al gusto de vinagre

Pasos

1 Este tipo de ensaladas es una receta muy socorrida y que admite los ingredientes que nos gusten o de los que dispongamos en casa en ese momento. En primer lugar cocemos las patatas lavadas y sin pelar durante unos 25 minutos o cuando veamos que están tiernas al pincharlas con un cuchillo. Cuando se atemperen un poco las pelamos y partimos en trozos a nuestro gusto. Pelamos y picamos la cebolleta y se la añadimos a las patatas.



2 A continuación le añadimos el huevo cocido y las aceitunas partidas. En este caso eran aceitunas gordal sin hueso y aliñadas por lo que si llevan trocitos de pimiento también se les pueden añadir a la ensalada.



3 Seguidamente añadimos el atún escurrido y el tomate pelado y partido en dados. Ya solo nos queda aliñar a nuestro gusto con sal, aceite y vinagre. Removemos y dejamos enfriar hasta la hora de comerla.



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares