



## Ensalada de patata

**Ingredientes** - Para 2 persona(s)

- 6 Ud. de *Patata blanca*
- 2 Ud. de *Huevo de corral*
- 1 Ud. de *Cebolla cruda dulce*
- 1 Ud. de *Zanahoria cruda*
- 8 Hoja(s) de *Lechuga romana*
- 1 Puñado(s) de *Aceitunas verdes*
- 1 Diente(s) de *Ajo*
- *Aceite de oliva virgen*
- *Vinagre de Módena*
- *Pimientos escalivados*
- *Sal*

### Preparación

#### Paso 1 - Preparación

Lavaremos las patatas y, sin pelar, las pondremos a hervir en un recipiente. Al cocinarlas con piel conseguiremos que la patata mantenga todos sus beneficios nutricionales.

Lavaremos también los huevos, que podremos también a hervir, y las hojas de lechuga que cortaremos en pequeños trozos para reservarlas.

Picaremos, tipo juliana, tanto la zanahoria pelada, como la cebolla.

#### Paso 2 - Mezcla de los ingredientes

El tiempo de hervor de las patatas va a depender del tamaño, por lo que es importante seleccionarlas todas de un tamaño similar. En este caso han sido unos 22 minutos.

Una vez frías, las cortaremos en rodajas o en cuadrados, yo lo he hecho en rodajas.

Pelaremos los huevos y cortaremos, también, en trozos más o menos grandes, al gusto del consumidor.

Pondremos en un vol las hojas de lechuga cortaditas, la cebolla, la zanahoria y el diente de ajo prensado.

#### Paso 3 - Emplatado

Una vez colocadas las patatas en una fuente, añadiremos el huevo picado y reservaremos.



## Recetus - Ensalada de patata

Tu comunidad de cocina

recetus.com

---

Tomaremos el vol en el que tenemos la cebolla, la zanahoria y el ajo, y sazoramos al gusto con aceite de oliva y vinagre de Módena. Procederemos a esparcirlo por encima de la fuente con las patatas y el huevo que teníamos apartados.

Será, entonces, el momento de añadir las aceitunas, alguna alcaparra si lo deseáis, y el pimiento escalivado, seguidamente ponernos en la mesa con los cubiertos en la mano.

**Nota:** *El el tiempo indicado para ese plato no se ha contemplado el de escalivar los pimientos, que son opcionales.*