



## Ensalada de patatas con salsa romesco

### Ingredientes - Para 2 persona(s)

- 4 Ud. de *Patata, cruda*
- 2 Ud. de *Huevo*
- 1 Ud. de *Atún en lata*
- 14 Ud. de *Aceituna negra, con hueso*
- 1/2 Ud. de *Cebolla*
- 1/2 Ud. de *Pimiento rojo, crudo*
- 1/2 Ud. de *Tomate*
- *Salsa romesco*

### Preparación

#### Paso 1 - Hervir la patata

Hervimos las patatas con piel durante unos 15 minutos aproximadamente. Procurad que no se deshagan.

#### Paso 2 - Hacer un huevo duro

A la vez hervimos las patatas aremos un huevo duro. Ponemos el huevo en un cazo con agua, y cuando empiece a hervir lo dejamos entre 7 i 8 minutos. Al acabar lo ponemos bajo el grifo con agua fria.

#### Paso 3 - Cortar los ingredientes

Cortar los ingredientes

Una vez enfriadas las patatas las pelaremos y las cortaremos en rodajas con una anchura un poco menos de un dedo. Cortaremos en juliana la cebolla, el pimiento y en rodajas el tomate y el huevo duro.

#### Paso 4 - Emplatar y aliñar

Colocaremos las patatas una al lado de la otra en una bandeja o un plato. Añadimos una parte de la salsa encima de las patatas. Encima colocaremos las rodajas de tomate, la cebolla, el pimiento, el huevo duro, el atún y las aceitunas. Lo acabaremos de aliñamos con la salsa romeco o la salsa que nos apetezca.