



Ensalada fria de patats

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 400 g de *Patata baby*
- 1/2 Ud. de *Cebolla tierna*
- 2 Puñado(s) de *Mozzarella*
- 2 Puñado(s) de *Aceituna rellena de anchoa*
- 2 Puñado(s) de *Tomate cherry*
- 1/2 Ud. de *Aguacate*
- 3 Ud. de *Lata de atún en aceite de oliva*
- *Aceite de oliva*
- *Sal*

Preparación

Paso 1 - Preparar las patats

En esta ocasión como tenia poco tiempo he optado por usar un bote de patatas baby ya cocinadas, pero podéis hacerlo con patata cruda, solo tenéis que pelarlas y cortarlas por la mitad antes de hervirlas. Cuando esten listas las dejaremos enfriar.

Paso 2 - Colocar los ingredientes

Cuando las patatas se hayan enfriado las colocaremos en una fuente, y añadiremos la cebolla cortada en juliana y el atún. Ponemos un chorrito de aceite, sal, pimienta al gusto y lo removemos

Paso 3 - Cortar verduras

Ahora pelaremos el aguacate tal y como muestro en la foto a daditos, y los tomates cherry por la mitad.

Paso 4 - Emplatar

Solo nos queda emplatarlo de forma bonita formando franjas de colores.

Buen provecho.