

Ensalada de patatas a la pimienta

por Ramoni



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 4

Precio: Muy baja

Tipo de plato: Ensaladas

Ingrediente principal: Patatas

Temporada: Todo el año

Técnica: Estofado / Cocido / Hervido

País: España

Ingredientes

4 patatas pequeñas
200 g de atún
1 lata de pimiento asado
1 cebollino
1 pimiento verde
Aceite de oliva
Vinagre
Pimienta negra
Sal

Preparación

- Lavar y cocer las patatas en una cacerola con agua. Pelarlas y cortarlas en rodajas. Colocarlas en una fuente.
- Picar el pimiento verde y con la cebolla y pasarlo 6 minutos al microondas.
- Añadir el atún por encima a las patatas, seguidamente poner el picadillo de pimiento verde y cebolla.
- Situar las tiras de pimiento asado por encima.
- Elaborar una vinagreta, con aceite, sal, vinagre y un poco de pimienta negra molida en un bol. Mezclamos bien y regamos. Servir.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/66150/ensalada-de-patatas-a-la-pimienta/>