

Libreta: Verduras
Creado: 26/03/2018 21:50
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/ensalada-campera-de-patata.html>

Ensalada campera de patata

INGREDIENTES

- 4 patatas
- 2 dientes de ajo picados
- 1/2 cebolla picada
- 1 cebolleta picada
- 10 lonchas de salami u otro embutido cortado en juliana
- 3 cucharadas de vinagre de vino
- 1/2 taza de aceite de oliva
- 1 cucharada de perejil fresco picado
- 2 pepinillos en vinagre picados
- sal y pimienta
- 1 huevo duro

PREPARACIÓN

Cocer las patatas con su piel.

Mientras se mezclan los ajos, el vinagre y el aceite en un bol. Salpimentar. Batir a conciencia. Añadir el perejil y los pepinillos. Remover.

Pelar las patatas aún calientes y cortarlas en rodajas gruesas.

Colocar en una fuente las patatas y echar por encima la salsa.

Dejar reposar durante al menos media hora. Remover de nuevo. Rectificar de sal y decorar con el huevo duro cortado en lonchas