

**Libreta:** Patatas  
**Creado:** 26/03/2018 13:06  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/ensalada-de-patata-con-ahumados.html>

---

## Ensalada de patatas con ahumados

### INGREDIENTES

Medio kilo de patatas  
1 taza de caldo de ave  
400 g de pescado ahumado : trucha, bacalao, atún, palometa, etc  
1 ramita de eneldo  
2 puerros  
2 cucharadas de vinagre  
4 cucharadas de aceite  
Sal a su gusto  
Pimienta blanca a su gusto  
Azúcar 1 punta de cuchillo

### PREPARACIÓN

Lavar las patatas, cocerlas con piel en agua con sal y cortarlas en rodajas. Rociarlas inmediatamente con el caldo de ave caliente y dejarlas enfriar.

Limpiar el puerro cortándolo después en rodajitas muy finas. Trocear el pescado, lavar el eneldo o el perejil quitándoles los tallos. Mezclar todos estos s en una fuente.

Sazonar con vinagre, sal, pimienta y una punta de azúcar. Luego añadir el aceite y por último las alcaparras.

Remover y dejar reposar unos 30 minutos antes de servir.