

Libreta: Patatas
Creado: 26/03/2018 13:15
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/patatas-marineras.html>

Patatas marineras

INGREDIENTES

- 3 patatas grandes
- 1 lata de mejillones en escabeche
- 200 gramos de gambas peladas
- 1 lata pequeña de atún
- 6 cucharadas de mayonesa
- 4 cucharadas de salsa de tomate
- sal

PREPARACIÓN

Cocer durante cinco minutos las gambas en un poco de agua con una pizca de sal. Sacar las gambas con una espumadera y no tirar el agua.

Pelar y lavar las patatas y cortarlas en cuadraditos. Cocerlas en el agua de las gambas hasta que estén en su punto.

Ecurrir las patatas y colocarlas en una ensaladera. Añadir las gambas, el atún escurrido y desmigado y los mejillones.

Batir con unas varillas la mayonesa con la salsa de tomate hasta que estén perfectamente unidas.

Verter sobre las patatas, remover y dejar enfriar en la nevera hasta el momento de llevarlo a la mesa.