

Ensalada de patata



Ingredientes:

- 700 g de patatas nuevas pequeñas
- 8 cebolletas
- 1 huevo duro (opcional)
- 250 ml de mayonesa ligera
- 1 cucharadita de pimentón
- sal y pimienta
- 2 cucharadas de cebollino picado
- 1 pizca de pimentón

Preparación:

Para la ensalada de patata cocer las patatas en agua hirviendo ligeramente salada durante 10 o 15 minutos o hasta que estén tiernas. Escorra las patatas con un colador y déjelas bajo el chorro del agua fría hasta que se hayan enfriado por completo.

Escúrralas de nuevo y reserve las patatas hasta que las necesite.

Limpie las cebolletas y córtelas en rodajas finas. Pique el huevo duro, si lo utiliza. Mezcle en un bol la mayonesa, el pimentón, sal y pimienta. Vierta esta mezcla sobre las patatas. Añada la cebolleta y el huevo, si lo emplea, y mézclelo bien.

Pase la ensalada de patata a una fuente y esparza por encima el cebollino y el pimentón.

Cubra la ensalada de patata con film transparente y déjela en el frigorífico hasta que

Ensalada de patata

vaya a servirla.