

Ensalada de verduras variadas

Ingredientes:

- 450 g de patatas nuevas mantecosas
- 1 zanahoria en juliana fina
- 225 g de ramitos de coliflor
- 225 g de mazorquitas partidas por la mitad a lo largo
- 175 g de judías verdes redondas
- 175 g de jamón cocido en dados
- 50 g de champiñones en láminas
- sal y pimienta

Aliño:

- 2 cucharadas de perejil picado
- 150 ml mayonesa
- 150 ml de yogur natural
- 4 cucharaditas de zumo de limón
- la ralladura de 1 limón
- 2 cucharaditas de semillas de hinojo

Preparación:

Cueza las patatas en agua hirviendo unos 15 minutos o hasta que estén tiernas. Escúrralas y deje que se enfríen. Después, córtelas en rodajas finas.

Mientras tanto, en otra cazuela, cueza la zanahoria, la coliflor, las mazorquitas y las judías verdes, durante 5 minutos. Escúrralo todo bien y déjelo enfriar.

Reserve 1 cucharadita de perejil picado para adornar y mezcle el resto en un bol con los demás ingredientes del aliño.

Disponga las verduras en una fuente y reparta por encima el jamón y los champiñones.

Justo antes de servir la ensalada, aliñela y adórnela con el perejil reservado.