

Receta de Patatas con Vinagreta de Mostaza

01 Jun 2015



Buenos días a tod@s, para comenzar este mes de Junio os dejo esta receta de Patatas con Vinagreta de Mostaza, es fácil de preparar y resulta un rico plato para los días calurosos que se aproximan, espero que os guste.

Ingredientes

- Patatas pequeñas (sobre 1kg)
- Cebolla roja (una)
- Mozzarella en bolitas (diez o doce)
- Tomates cherry (diez o doce)
- Aceitunas negras (al gusto)
- Laurel (una hoja)
- Sal y Perejil

Para la vinagreta:

- Aceite de oliva (seis cucharadas)
- Mostaza (dos cucharadas)
- Vinagre (una cucharada)
- Pimienta

Modo de Preparación

1. Lavar las patatas y ponerlas a hervir con piel en agua con sal y una hoja de laurel
2. Cuando estén frías las patatas, pelarlas y cortarlas por la mitad, colocar en una fuente
3. Pelar la cebolla, cortarla en rodajas finitas y echarlas en remojo en un bol con agua muy fría
4. Lavar los tomates y partir por la mitad, echarlos sobre las patatas, añadir las bolitas de mozzarella partidas, la cebolla escurrida, y las aceitunas, mezclar todo con cuidado y meter al frigorífico para que se enfríe
5. Preparar la vinagreta mezclando todos los ingredientes hasta obtener una salsa
6. Rociar las patatas con la vinagreta preparada, espolvorear con perejil picado y...buen provecho!!!

Patatas con Vinagreta de Mostaza

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)
