

Receta de Ensalada Campera

23 Jun 2015



Buenos días a tod@s, esta mañana soleada de junio **ATAFES** nos deja un Rica **Ensalada Campera**, este tipo de recetas las realizan en sus talleres de cocina y siempre tienen el detalle de compartirlas con nosotros.

Para los que no sigáis mucho nuestra web os explicamos un poco que estamos intentando ayudar a ATAFES (Asociación Talaverana De Amigos, Familiares De Enfermos Mentales Atafes) con su proyecto solidario, que de verdad hace mucha falta y hacen una gran labor. Se trata de un pequeño **proyecto solidario** con el que **recaudar fondos para las obras necesarias de adecuación de su nuevo centro de rehabilitación**, que como nos comentan, son muy necesarias y además creemos que esto es una buena causa con la que colaborar. Os animamos a todos a conocer **ATAFES** y su labor un poquito más y su proyecto solidario para ayudar a todo el que lo necesita en sus instalaciones.

Pasaros por su Facebook para conocer de primera mano su trabajo.

- **Facebook ATAFES:** <https://www.facebook.com/atafes.asociaciontalaverana>
- **Proyecto Solidario:** <http://www.migranodearena.org/es/reto/6549/necesitamos-un-centro-nuevo-ayudanos-a-conseguirlo>

Ingredientes

- 2 huevos
- 4 patatas
- 1 pepino
- 1 cebolla
- 2 tomates
- 2 latas de atún
- Aceite de oliva
- Sal
- Vinagre

Modo de Preparación

1. En primer lugar ponemos a cocer las patatas y los huevos por separado ya que los tiempos de cocción son distintos.
2. Cocemos 20 minutos las patatas aproximadamente y diez para los huevos a partir de que empiece a hervir

Ensalada Campera

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

el agua

3. Una vez cocidas las patatas y los huevos dejamos enfriar
 4. Se pelan y se trocean las patatas y los huevos en un bol
 5. Por otro lado pelamos el pepino, la cebolla y el tomate, lo troceamos y lo añadimos a las patatas y el huevo
 6. Quitamos el aceite del atún y lo desmigamos para incluirlo en el bol
 7. Aliñamos con aceite, vinagre y sal y dejamos reposar en el frigorífico para servirlo frío
 8. Bon appetit!!
-