

Receta de Ensalada de Patatas con Manzana

15 Mar 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de **Patatas con Manzana** que es ideal para tomarla sola o como acompañamiento en platos de carne, espero que os guste y la preparéis para vuestra familia.

Ingredientes

- Patatas (cuatro)
- Manzanas (dos)
- Huevos (cuatro)
- Chalota (una)
- Apio (una rama)
- Mostaza (una cucharadita)
- Pepinillo (al gusto)
- Mayonesa casera
- Azúcar (una cucharadita)
- Sal

Modo de Preparación

1. Cocer las patatas peladas y troceadas en agua hirviendo con sal hasta que estén tiernas, escurrir y dejar enfriar en una fuente
2. Hervir los huevos, dejarlos enfriar y cortar en mitades
3. Pelar las manzanas y cortarlas en trocitos, añadirlas a la fuente con las patatas
4. Mezclar la mayonesa con la mostaza, el azúcar y un poco de sal, mezclar bien hasta que consigáis una salsa homogénea
5. Picar la chalota, el apio y los pepinillos y ponerlos con las patatas, las manzanas y los huevos
6. Añadir la salsa y mezclar con cuidado para no romper las patatas y los huevos
7. Dejar enfriar, servir y....buen provecho!!!