

Receta de Ensalada Campera

27 Jun 2017



Buenos días a tod@s, como el tiempo está bastante caluroso y nos apetecen comidas fresquitas, para hoy os dejo esta rica receta de **Ensalada Campera**, en casa nos gusta mucho y cuando llega el verano solemos prepararla de vez en cuando, espero que os guste.

Ingredientes

- Patatas (un kg o más según comensales)
- Pimiento rojo (dos medianos)
- Pimiento verde (dos medianos)
- Aceitunas verdes sin hueso (una o dos bolsas)
- Tomates (uno o dos)
- Pepino (uno grande)
- Cebolletas (una o dos, Opcional)
- Atún en aceite o escabeche (tres o cuatro latitas)
- Huevos cocidos (dos o tres)
- Aceite de oliva
- Vinagre
- Sal

Modo de Preparación

1. Pelar las patatas y partirlas en cuadrados un poco grandes
2. Ponerlas a cocer en agua con sal y echar también los huevos, dejar hasta que estén cocidas, pero no demasiado
3. Escurrir el agua y dejarlas enfriar en una fuente, pelar los huevos
4. Mientras se enfrían las patatas, picar los pimientos, los tomates, el pepino, los huevos, las aceitunas, y las cebolletas, todo bien picadito y echarlo a la fuente con las patatas
5. Añadir las latas de atún un poco desmenuzado
6. Rociar con aceite, vinagre y sal a vuestro gusto y mezclarlo todo con cuidado de no romper mucho las patatas, yo lo hago mejor con un tenedor
7. Guardar en el frigorífico hasta la hora de comer
8. Servir fresquita y...buen provecho!!!