

Receta de Ensalada de Tomate y Patatas con Guindillas

13 Jul 2017



Buenos días a tod@s, como estamos atravesando esta ola de calor, supongo que os pasará lo mismo que a nosotr@s que solo nos apetece comer comidas fresquitas, por eso he pensado que os gustará esta rica **Ensalada de Tomate y Patatas con Guindillas**, es muy fácil de preparar y queda muy rica para sofocar los calores de este verano.

Ingredientes

- Tomates (dos o tres)
- Patatas (dos grandes)
- Guindillas en Vinagre (siete u ocho)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Lavar las patatas y sin pelarlas, ponerlas en un plato, pincharlas un poco con un tenedor o cuchillo, taparlas con film transparente y meter al Microondas
2. Dejar que se cocinen unos 8 minutos a máxima potencia
3. Pasado el tiempo, pelarlas y cortarlas en daditos
4. Lavar los tomates y cortarlos en gajos, podéis pelarlos si os gustan más
5. Colocar los tomates en una fuente, añadir los dados de patatas y picar las guindillas en trocitos
6. Rociar con un chorrito de aceite y poner sal a vuestro gusto
7. Servir fresquita y.....buen provecho!!!