

Receta de Ensalada de Patatas con Salchichas

08 Ene 2019



Buenos días a tod@s, para hoy os propongo esta rica receta de **Ensalada de Patatas con Salchichas**, que seguro que a tod@s nos viene bien después de las fiestas comer este tipo de comidas más flojitas, seguro que será de vuestro agrado.

Ingredientes

- Patatas (sobre 1 kg)
- Salchichas ahumadas (cinco o seis)
- Cebolla morada (media)
- Apio picadito (una ramita)
- Pepinillos pequeños picaditos (diez o doce)
- Alcaparras (una cucharada)
- Mayonesa (cuatro cucharadas)
- Nata o crema de leche (cuatro cucharadas)
- Mostaza (una cucharada)
- Manzana (una lavada)
- Sal y Pimienta (al gusto)
- Cebollino para decorar

Modo de Preparación

1. Lavar las patatas y ponerlas a cocer enteras con su piel en abundante agua con sal hasta que estén suaves pero firmes
2. Sacar las patatas del agua de la cocción y dejarlas enfriar muy bien antes de quitarles la piel, cortarlas en cubitos
3. Entretanto, asar las salchichas en una plancha sin aceite, cortarlas en rodajas y reservar
4. Preparar el aderezo mezclando la mayonesa con la nata y la mostaza y salpimentar al gusto, reservar en el frigorífico
5. Echar en una ensaladera grande las patatas cortadas en cubitos y agregar las verduras picadas, los encurtidos y las salchichas asadas
6. Lavar la manzana y cortarla en daditos, añadir a las patatas
7. Echar el aderezo reservado y remover, espolvorear con cebollino picado
8. Servir a continuación y....buen provecho!!!