

Receta de Ensalada Campera Con Delicias Del Mar

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy os dejo esta ensalada de toda la vida, pero muy rica y refrescante para el día tan caluroso que parece vamos a tener.

Ingredientes

- Patatas
- Huevos cocidos
- Atún (puede ser en escabeche, que da más sabor)
- Aceitunas sin hueso
- Pimiento morrón en lata
- Tomates naturales
- Cebolla
- Gambas cocidas y peladas
- Tronquitos de mar

Modo de Preparación

1. Hervir las patatas troceadas en cuadraditos con sal y los huevos con cáscara, así aprovechamos para cocerlos
2. Escurrirlas y dejarlas enfriar
3. En un bol echamos el atún, cebolla troceada, aceitunas sin hueso, tomate picado en cuadraditos, las gambas cocidas, los tronquitos de mar troceados, los huevos también troceados y el pimiento en tiritas
4. Volcamos todo encima de las patatas y removemos con cuidado de no romperlas mucho
5. Podemos aliñar con aceite vinagre y sal, o con mayonesa, según los gustos de cada uno