

Receta de Ensalada De Patatas Con Judías Verdes Y Huevo

22 Abr 2014



Hoy es uno de los días más calurosos, y parece que no apetece mucho comidas calientes, así que esta ensalada os va a refrescar. Espero que os guste.

Ingredientes

- Judías verdes troceadas
- Patatas
- Huevos
- Aceite de oliva
- Vinagre
- Sal

Modo de Preparación

1. Poner a hervir agua en la olla y echar un poco de sal y dos o tres huevos con cáscara
2. Echar las judías (pueden ser congeladas o naturales)
3. Poner las patatas troceadas en cuadraditos no muy pequeños
4. Hervir durante 10 minutos con la pesa puesta, a fuego medio
5. Escurrir y poner en una fuente, aderezar con aceite, vinagre y sal
6. Pelar los huevos, trocearlos y decorar por encima
7. Se puede cambiar el aderezo por mayonesa, según los gustos