

Receta de Salpicón De Patatas Con Alcaparras

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta que es un plato muy completo para toda la familia y que podéis preparar cualquier día de la semana, espero que os guste.

Ingredientes

- Patatas medianas (ocho o diez)
- Tomates rojos (dos o tres)
- Atún en aceite (sobre 200grs)
- Gambas o langostinos cocidos (opcional)
- Aceitunas sin hueso (una o dos bolsas)
- Huevos duros (dos)
- Cebolleta (una)
- Pimiento verde y rojo (uno de cada)
- Alcaparras (dos cucharadas)
- Aceite de oliva
- Vinagre de manzana
- Perejil y Sal

Modo de Preparación

1. Lavar las patatas y cocerlas en agua fría con sal, una vez cocidas, pelarlas y trocearlas a cuadritos y poner en una fuente y espolvorear con un poco de perejil
 2. Picar la cebolleta, los tomates, el pimiento rojo y verde y los huevos y añadir a las patatas
 3. Echar el atún, las gambas cocidas, las aceitunas y las alcaparras
 4. Preparar la vinagreta batiendo un chorrito de aceite, el vinagre de manzana y un poco de sal
 5. Rociar el salpicón de patata con la vinagreta ¡¡¡ buen provecho!!!
-