

Receta de Ensalada De Patatas Al Vinagre De Módena

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy sábado os voy a dejar esta receta que está muy buena y es fácil y rápida de preparar.

Ingredientes

- Patatas (1 Kg o dos, según comensales)
- Huevos (tres o cuatro)
- Atún en aceite (dos o tres latas)
- Aceite de oliva
- Sal
- Vinagre balsámico de Módena

Modo de Preparación

1. Pelar las patatas y trocearlas en cuadritos no muy pequeños
2. Poner agua a calentar en la olla y echar los huevos sin pelar y las patatas con un poco de sal
3. Tapar la olla y cuando salga el vapor poner la pesa y cocer a fuego medio, ocho o diez minutos
4. Sacar las patatas y poner en una fuente honda dejándolas un poco caldosas
5. Echar el atún y los huevos pelados y troceados
6. Aliñar con aceite de oliva, sal y vinagre balsámico de Módena
7. Dejar enfriar si se prefieren comer fresquitas