



Ensalada de Patatas y Judías Verdes Con Vinagreta de Aceitunas Negras

Tiempo de preparación aprox: 30 minutos / Dificultad: Fácil



Ingredientes (4 comensales)

- 600 gr. de judías verdes
- 4 patatas (de cocer)
- 1 cebolleta
- 4 huevos cocidos
- 2 latas de atún
- 1 cucharada de paté de aceitunas negras
- Vinagre de jerez
- Aceite de oliva
- Sal

¡A cocinar!

Poner a hervir los huevos con sal y un chorrito de vinagre (para que no se rompan). cocerlos unos 10 minutos.

Los dejamos enfriar en agua fría.

Limpiamos, troceamos y cocemos las judías verdes con agua con sal unos minutos, hasta que estén tiernas pero sin que lleguen a partirse. Escurrir y reservar.

Cocer las patatas en agua con sal hasta que estén tiernas pero enteras. Las escurrimos, pelamos y las cortamos en rodajas.

Para obtener la misma presentación que en la foto es recomendable tener un aro de cocina que pondremos en el plato, ponemos una base patatas cocidas, encima judías verdes, otra capa de

patatas, judías verdes, cebolleta picada, atún y encima la clara de los huevos cocidos muy picadita. Por último la yema de huevo pasada por un colador para que salgan hilos, podemos hacerlo presionando con una cuchara o con los dedos.

Para terminar hacemos una vinagreta mezclando en un bol 3 cucharadas de vinagre de jerez, 9 cucharadas de aceite de oliva, sal y la cucharada de paté de aceitunas negras. Mezclamos con ayuda de una batidora manual de varillas, y echamos por encima a la ensalada.

Servir fría o templada según guste.

Consejos adicionales

La podemos hacer individual o en una bandeja.