Receta de Ensaladilla Casera Con Manzana

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de ensaladilla que tiene un ingrediente especial que le da un sabor diferente, espero que os guste.

Ingredientes

- Patatas (seis o siete según comensales)
- Huevos (dos o tres)
- Espárragos (una lata pequeña)
- Aceitunas sin hueso (una o dos bolsas)
- Pimiento morrón (una lata pequeña)
- Atún en aceite (tres o cuatro latas)
- Manzanas golden (dos medianas)
- Mayonesa casera

Modo de Preparación

1. Pelar y trocear las patatas en cuadraditos y ponerlas a cocer en agua con sal, poner también los huevos para que se cuezan al tiempo
2. Escurrir las patatas y poner en una fuente para que se enfríen
3. En un bol poner el atún, las aceitunas partidas por la mitad, los espárragos, los huevos troceados solo lo blanco las yemas guardarlas y un poco de pimiento morrón troceado, mezclar todo
4. Pelar las manzanas, quitarlas las pepitas, partirlas en trocitos y añadirlas a las patatas
5. Echar la mezcla del bol y removerlo todo
6. Añadir mayonesa a vuestro gusto y mezclar bien todo
7. Decorar con espárragos, pimiento morrón en tiritas, huevos cocidos y partidos en rodajitas, aceitunas y las yemas de los huevos desmenuzadas
8. Servir fresquita o del tiempo y....buen provecho!!!