ENSALADA DE PATATA Y MANZANA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** Carlos Santana

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 500 GR de PATATAS
- 150 GR de PEPINILLOS EN VINAGRE
- 1/2 de CEBOLLA MORADA
- 1/2 de MANZANA
- MOSTAZA EN GRANO
- VINAGRE DE JEREZ
- ACEITE DE OLIVA
- SAL PIMIENTA
- 1 LIMON
- MIEL
- ALCAPARRAS
- UNOS TALLOS de CEBOLLINOS
- 6 SALCHICHAS FRANCFORT

Preparación:

Paso 1

LAVALA PATATAS Y CUECELAS EN AGUA Y SAL, 30 MINUTOS HASTA QUE ESTEN TIERNAS, PELA LA CEBOLLA Y CORTALAS EN PLUMAS LAVA LA MANZANA Y DESCORAZONALA, PARTELA EN LAMINAS Y RIEGALA CON UN POCO DE ZUMO DE LIMON , CORTA LOS PEPINILLOS EN RODAJAS

Paso 2

PREPARA UNA VINAGRETA CON UNA CUCHARADA DE MOSTAZA, OTRA DE MIEL, 2 DE VINAGRE, 6 DE

ACEITE SAL Y PIMIENTA

Paso 3

ESCURRE LAS PATATAS PARTELA POR LA MITAD Y MEZCLALAS CON LA CEBOLLA 1 CUCHARADA DE ALCAPARRAS LA MANZANA, Y LOS PEPINILLOS, ALIÑIA LA ENSALADA CON LA VINAGRETA Y ESPOLVOREALA CON EL CEBOLLINO LAVADO Y PICADO

Paso 4

PARA ESTIRAR ESTA RECETA SALTEA SALCHICHAS DE FRANCFORT Y AÑADELAS A LA ENSALADA