# Ensalada de patatas y bacon

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

**Creador:** Penny

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

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 400 gr de Patatas nuevas
- 100 gr de Tallos apio
- 1 paquete de Bacon troceado Hacendado
- 200 gr de Champiñones laminados
- Cebolla blanca
- 1 cucharada de Vinagre vino blanco
- Comino en polvo
- Aceite
- Sal
- Pimienta negra molida

## Preparación:

## *Paso 1*

***Cocer las patatas 20 min. Cuando enfríen lo suficiente como para manejarlas, pelar y cortarlas en rodajas. Cortar el apio finamente y añadir a las patatas. Trocear el bacon, freír y añadir a las patatas. Sofreír los los champiñones en el aceite resultante del bacon añadiendo un poco más de aceite si fuera necesario. Una vez hechas (3 minutos), añadir a las patatas. Incorporar a la sartén el vinagre, la sal, la pimienta y el comino. Calentar y verter sobre la ensalada. Picar la cebolla finamente y espolvorear la ensalada. Mezclar bien y servir tibia.***