ENSALADA DE PATATA MEXICANA

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

Creador: *milideasmilproy*

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

El truco de esta receta:
Añade unas gotitas de lima al guacamole, así no se pondrá negro

Descripción:
FRESQUITA, ATRACTIVA Y MUY RICA

Ingredientes para 4 personas :

- 4 O 5 de PATATAS
- 1 AGUACATE MADURO
- 1CUCHARADA de AOVE
- 1 CUCHARADITA de ZUMO DE LIMA
- 1 CUCHARADITA de AJO EN DADOS SALSAS JR
- 1 CEBOLLA
- 4 TOMATES RAF LA ROSETA
- UN POCO de CHIPOTLES ROJOS LA COSTEÑA
- 2 PIMIENTOS VERDES

Preparación:

Paso 1
Lo primero que haremos previamente sera, pelar, cortar en rodajas y cocer la patatas con sal y una hoja de laurel, cuando ya estén cocidas las dejamos enfriar, mientras tanto, cortamos el aguacate en dos mitades y retiramos la pulpa que la colocaremos en un bol, pisamos con ayuda de un tenedor el aguacate y le añadimos el aceite, el zumo de lima, el ajo y la cebolla bien picada, mezclamos bien y lo tapamos con film transparente y reservamos.

Paso 2
A continuación cortamos el pimiento en rodajas, colocamos las patatas en una ensaladera, cortamos los tomates en dos mitades y mezclamos con la patata, y el pimiento, le añadimos un poco de chipotle rojo troceado y mezclamos

Paso 3

Colocamos en el guacamole encima y ya lo tenemos listo para servir

Paso 4

¡QUE APROVECHE!