

ENSALADA DE PATATA TIPO ALEMANA

Ingredientes

- 8 patatas blancas medianas
- 3 pepinillos agridulces
- 1/4 de taza de perejil fresco picado
- 1/4 taza de cebolletas moradas picadas
- 1 taza de apio picado
- 3 huevos duros, picados
- 1/2 taza de pimiento amarillo o rojo picado
- 1/2 taza de pimiento verde picado
- 1 cda. Sal
- 1 puñado de cebollino picado

Para la salsa:

- 1/2 taza de mayonesa
- 1 cucharada de mostaza
- 1 cucharadita de vinagre de manzana
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/8 cucharadita de pimienta negra molida

Preparación

1º Lavamos y troceamos las patatas y las cocinamos con piel al vapor durante unos 20 minutos o hasta que estén tiernas. Si queréis podéis pelarlas o cocerlas. Cocemos los huevos también

2º Para hacer la salsa sólo hay que mezclar todos los ingredientes hasta que estén bien integrados

3º Cuando las patatas estén frías, las echamos en un bol grande junto con el resto de ingredientes y la salsa. Removemos para que estén bien integrados.

4º Echamos el cebollino y perejil por encima para decorar y aromatizar.

5º Podemos comer la ensalada directamente, pero lo ideal es dejarla reposar en la nevera hasta que esté bien fría.

FUENTE [HTTPS://VEGAMECUM.COM/](https://vegamecum.com/) Y [HTTPS://DANZADEFOGONES.COM/](https://danzadefogones.com/)