

Ingredientes

- 3 patatas medianas
- 2 tomates
- 1 pimiento verde
- 1 pepino
- 3 huevos duros
- 3 latas de atún
- Media cebolla
- Aceite de oliva
- Vinagre
- Sal
- Perejil (opcional)

Ensalada campera

Preparación

Pelamos las patatas y las troceamos. A continuación, las cocemos en agua con sal, sin dejar que se ablanden demasiado. Aparte cocemos los huevos con un poco de vinagre para pelarlos con facilidad. Cuando las patatas y los huevos estén cocidos los escurrimos y los dejamos que se enfríen. Lavamos y picamos la verdura restante, mezclamos con las patatas y los huevos y añadimos el atún escurrido. Aliñamos con aceite y vinagre, y ponemos al gusto de sal, (ojo, que antes echamos sal al cocer las patatas). Si se desea, podemos ponerle un poco de perejil picado (como en mi caso).



Receta: Juani