



Recetas de Cocina

Patatas en Ensalada

Ingredientes: 4 personas.

600 gr. de patatas.

4 cucharadas de aceite.

1 cucharada de vinagre de Jerez.

1 hoja de laurel.

Perejil, sal y pimienta.

Preparación:

Pela y trocea las patatas, poniéndolas a cocer en una cazuela con agua fría, sal y la hoja de laurel.

Déjalas cocer durante unos 20 minutos lentamente para que no se deshagan.

Escúrrelas y ponlas en una ensaladera, sazónalas, échales el aceite, vinagre y un poco de pimienta negra molida.

Espolvorea por encima con perejil picado.

Se pueden servir calientes o frías.

Autor: