

# PATATAS CAMPERAS O EN ENSALADA

## INGREDIENTES

Las cantidades en esta receta son muy relativas ya que se puede añadir más de una cosa o de otra en función de lo que se prefiera.

- Patatas nuevas, (100 g por persona)
- Tomate Raft, (1 piezas por persona)
- Lechuga, (3 o 4 hojas por persona)
- Atún en aceite de oliva en lata (20 g por persona)
- Huevo duro (1 por persona)
- Cebolleta (1/4 por persona)
- 150 ml de aceite de oliva virgen extra
- Un chorro de vinagre
- Sal

Se pueden aumentar o disminuir las proporciones en función del gusto de cada uno.

## PREPARACIÓN

Preparación del aliño:

1. Se cuecen los huevos (10 min con el agua en ebullición) y luego se pelan.
2. Se cogen la mitad de las yemas de los huevos y se pican. El resto de los huevos se dejan para la ensalada.
3. Se trocea la cebolleta
4. Se echa en un bol las yemas, la cebolleta, el aceite, sal y el vinagre
5. Se mezcla todo suavemente hasta que las yemas ligen con el aceite.

Elaboración

1. Se cuecen las patatas enteras en agua y sal. (las patatas estarán cocidas cuando al pincharlas, entre el tenedor sin oponer resistencia).
2. Cuando estén cocidas, se sacan, se dejan enfriar y se les quita la piel con un cuchillo.

3. Se cortan las patatas y los tomates en laminas; y se trocea la lechuga
4. Se echa en el recipiente donde se vaya a servir, las patatas, el tomate y la ensalada
5. Se pica el resto del huevo.
6. Se echa en el bol el huevo picado y el atún y se mezcla todo sin romper la patata.
7. Se vierte el aliño sobre las patatas y removemos despacio, pero a conciencia, para que se mezcle bien.
8. Dejamos reposar una hora en la nevera.

**Y a servir y disfrutar**

