

Amanida de patata

L'estiu és ideal per amanides d'aquest tipus i plats fresquets que no enfarfeguin massa. Us recomano que jugueu amb la vinafreta i proveu de posar-hi altres ingredients. Bon profit, *culinaris*!



Racions: 4

Taula d'ingredients:

4 patata Monalisa (de mida grossa)
3 ou
1 llauna oliva farcida
4 llauna tonyina en conserva
pebrot escalivat
2 cullerada maionesa
1 culleradeta mostassa
100 ml oli d'oliva suau
25 ml vinagre de vi
sal
pebre

Passos d'elaboració:

PAS 1 / Posar els ous en un cassó amb aigua freda i escalfar al foc. En arrencar el bull, comptar deu minuts i retirar. Reservar el rovell d'un dels ous durs per fer la salsa PAS 2 / Posar a bullir les patates amb pell en un cassó amb d'aigua i sal. Punxar-les amb un

ganivet per saber si estan cuites. Deixar-les refredar una mica, pelar-les i tallar-les en rodanxes de mig centímetre. Disposar-les en una plata i salpebrar PAS 3 / Partir les olives per la meitat, picar els ous a ganivet, tallar el pebrot i esmicolar la tonyina en conserva. Repartir tos els ingredients per sobre les patates i preparar la salsa PAS 4 / Per fer la salsa, aixafar el rovell que estava reservat d'un dels ous durs i afegir-hi la maionesa, la mostassa, l'oli, el vinagre, sal i pebre. Emulsionar amb una forquilla o amb el batedor manual

Classificació per temps: Mig

Classificació per preu: Barat

Classificació per dificultat: Fàcil

URL d'origen: <http://culinaris.tv/receptes/amanida-de-patata>