

ENSALADA CAMPERA

- 1 patata
- Media Cebollita
- Medio tomate
- Aceitunas
- 1 lata de atún
- 2 huevos
- Sal y aceite
- vinagre



Comenzamos cocinando las patatas con piel. Las pinchamos un poco con un tenedor y las cocemos en abundante agua con sal. El tiempo de cocción depende del tamaño, yo las tuve unos 20 minutos.

Estarán listas las patatas cuando las pinchemos con un cuchillo y salga fácilmente.

Las pasamos por agua fría para cortar la cocción.

Pelamos las patatas y cortamos en trozos medianos.

- Por otra parte hacemos los huevos cocidos. Cocemos los huevos (si queremos en la misma agua) durante unos 10 minutos. Una vez cocidos, retiramos y reservamos.

Ahora es momento de partir todos los ingredientes. El tamaño como más te guste, hay gente que le gusta el pimiento en trozos grandes, el huevo rallado, etc...

6.- Colocamos todos los ingredientes en un bol y aliñamos con sal, aceite de oliva y vinagre.

-