



Paso 1



Paso 2



Paso 3

ENSALADA DE PATATA A LAS HIERBAS

Ingredientes para 4 personas:

- 500 g. de patatas LZR peladas y troceadas
- 16 tomates cherry partidos por la mitad
- 4 cebolletas picadas
- 50 g. de aceitunas negras sin hueso
- 2 cucharadas de perejil fresco picado
- 2 cucharadas de cilantro fresco picado
- 2 cucharadas de menta fresca picada
- El zumo de 1 limón
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- Pimienta y sal



PASO 1: Cuece las patatas en agua hirviendo con sal 15 min. o hasta que estén tiernas. Escurre y deja enfriar.

PASO 2: Mézclalas en un cuenco con las aceitunas, la cebolleta, el tomate y las hierbas aromáticas.

PASO 3: Mezcla el aceite con el zumo de limón en un bol y aliña con ello la ensalada. Salpimenta y sirve.



Para ver la receta online acceda a: <https://www.recetaslzo.com/receta/ensalada-de-patata-a-las-hierbas>