Ensalada Cremosa de Patatas y Anchoas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ensalada

Mayonesa: c/n
Perejil fresco: c/n
Pimiento rojo: 1 unidad
Huevos cocidos: 4 Unidades
Patatas medianas cocidas: 2 Unidades
Pimiento verde: 1 unidad
Sal: 1/2 cdta

Mayonesa de anchoas

Aceite de oliva virgen extra: 100 miliitros
Diente de ajo: 1/2 unidad
Huevo: 1 unidad
Filetes de anchoa en salazón: 5 Unidades
Vinagre: 1/2 cdta

Preparación de la Receta

- Preparar la *mahonesa* batiendo el *huevo*, el *ajo*, el *perejil* fresco y el aceite junto con las anchoas.
- Reservar.
- Servir con las patatas cortadas por la mitad, la *mayonesa* de anchoas, los pimientos y los huevos picados y *perejil* picado por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-cremosa-de-patatas-y-anchoas