

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 mililitros

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 *mayonesa* 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>