Ensalada de papa y huevo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 1 Chorrito
Huevos cocidos 6 minutos: 2 Unidades
Salvia: 1 Rama
Zapallo cabutia: 1/4 Unidad
Miel: 2 cdas.
Papas coloradas: 2 Unidades
Tomillo: 1 Rama

Para el aderezo

Ají molido: 1 Pizca
Perejil: 1 Puñado
Vinagre: 1 Chorrito
Mayonesa: 4 cdas.

Preparación de la Receta

- Cortamos papas con piel en octavos y las llevamos a una placa con aceite de oliva condimentando con *tomillo*, sal, pimienta negra
- Cocinamos en horno hasta *dorar* y reservamos.
- Cortamos el *zapallo* cabutia en gajos con piel y en una placa con miel, salvia, sal, pimienta llevamos a un horno medio hasta *dorar* y que estén tiernos los trozos.

Para el aderezo

en un bol mezclamos mayonesa, vinagre, aj&iacute

- Molido, *perejil* picado y reservamos.

Para el armado

- En una fuente mezclamos papas, zapallos, huevos 6 minutos en mitades y terminamos con el aderezo por encima y *perejil* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-papa-y-huevo