

# 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*, *ají* 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>