

Receta de Ensalada Alemana

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta que es muy apropiada para tenerla preparada en el frigorífico y tomarla en cualquier momento.

Ingredientes

- Salchichas de Frankfurt (tres o cuatro)
- Patatas (dos o tres)
- Cebolleta (una fresca)
- Tomate natural (uno grande)
- Pepinillos en vinagre (dos o tres)
- Aceitunas verdes o negras
- Mayonesa (dos o tres cucharadas)
- Sal

Modo de Preparación

1. Asar las patatas con piel en el microondas, pincharlas con un tenedor, cuando estén asadas sacarlas y pelarlas, dejarlas enfriar y cortarlas en cuadrados
2. Poner las salchichas unos dos o tres minutos al micro, sacarlas y cortar en rodajas
3. En una fuente poner el tomate cortado en trocitos y la cebolleta picada , echar las patatas y rociar con un poco de sal
4. Añadir las salchichas troceadas, el pepinillo cortado en trocitos pequeños y las aceituna cortadas o enteras
5. Remover un poco para mezclar y meter al frigorífico unos cinco minutos
6. Sacarla y añadir la mayonesa, rectificar de sal y remover que se mezcle bien todo, volver a meter al frigorífico y dejar otros diez minutos
7. Servir ydisfrutar de su sabor exquisito!!!