

ENSALADA DE PATATAS VIOLETA, VERDURAS Y QUESOS

Anna Garcia Garcia

INGREDIENTS

0 MINUTES 2 SERVINGS

Patata lila
 Esarragos
 Judías tiernas
 Tomate cherry
 Huevos de codorniz
 Quesos
 en este caso es un gouda con cominos
 Vinagreta

TAGS

#amanida



1

Los ingredientes.

2

Trocear las judías y espárragos trigueros, hervirlos unos minutos...me gusta que queden al dente. Una vez hervidos a vuestro gusto pasarlos a un bol con agua fría y hielo para parar la cocción y mantener el color verde de las verduras.

3

Hervir las patatas con piel. Cocer los huevos 5 minutos hasta que queden duros. Trocear las patatas, el queso, los tomates y los huevos en dos mitades.





4

Mezclar todos los ingredientes y sazonar con una vinagreta. Que aproveche!!!!

