



ENSALADA

Campera



TIEMPO
45min



RACIONES
4 personas



DIFICULTAD
Fácil

INGREDIENTES

- Papas
- Pimiento rojo
- Pimiento verde
- Cebolla
- Tomates
- Huevos
- Atún enlatado
- Aceite de oliva, sal y pimienta al gusto

500 g.
1 und.
1 und.
1 und.
3 und.
2 und.
2 latas.

PREPARACIÓN

En una olla con abundante agua añadimos una pizca de sal. La llevamos a ebullición y añadimos las papas previamente lavadas y sin pelar. Dejamos que se cocinen durante media hora. Para asegurarnos de que están cocidas, las pinchamos con un cuchillo, y si entra con facilidad, estarán listas. Vaciamos la olla de agua y dejamos atemperar las papas.

Cocemos los huevos para nuestra ensalada campera. En una olla ponemos los huevos y los cubrimos con abundante agua. Llevamos a ebullición y dejamos que se cuezan durante 10 minutos. Como en el caso de las papas, quitamos el agua y dejamos que se enfríen.

Ya con las papas y los huevos cocidos, los añadimos a un bol grande o fuente, las papas cortadas en cubos de tamaño bocado y los huevos en cuartos. Agregamos los pimientos y la cebolla, cortados en rodajas finas. Y después el atún, en trozos pequeños. Luego, echamos un chorrete de aceite de oliva sobre todos los ingredientes, y finalmente salpimentamos al gusto.

Puedes agregar hojas de lechuga o tomates según tu gusto.