



<https://www.mepillasquisando.com>



ENSALADA DE PATATAS Y HABICHUELAS VERDES



INGREDIENTES:

- 1 Kg. de Patatas.
- 250 gr. de Habichuelas verdes planas.
- 2 Cebolletas.
- 4 Huevos.
- Sal y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Lavamos las patatas y les damos un corte muy superficial, rodeando la patata (esto hará que una vez cocidas le quitemos la piel muy fácil). Quitamos las puntas a las habichuelas y las cortamos en trozos de unos 3 centímetros. Cocemos las patatas, las habichuelas y los huevos. Cortamos las cebolletas en cuadraditos y reservamos. Una vez todo cocido, dejamos enfriar y pelamos las patatas, retirándole la piel con los dedos y cortamos las patatas en trozos de bocado. Quitamos la cascara a los huevos. Ahora en un bol amplio metemos la cebolleta, las patatas y las habichuelas y aliñamos con sal y aceite. Para servir ponemos en el plato la ensalada y un huevo por persona (que picará a su gusto).

<https://www.mepillasquisando.com>