



<https://www.mepillasquisando.com>



1256 - ENSALADA DE PATATAS Y PEPINO



INGREDIENTES:

600 gr de Patatas.
1 Pepino.
1 Yogur griego.
1 Manojito de Eneldo
½ Limón, el zumo.
2 Cucharadas de Aceite de oliva.
Sal y Pimienta molida.

ELABORACIÓN:

Pelamos las patatas y las cortamos por la mitad. Las ponemos en una cacerola con agua fría y las llevamos a ebullición durante unos 20-25 minutos. Comprobamos la cocción con la punta de un cuchillo, las patatas no se deben romper. Escurremos y dejamos enfriar. Lavamos el pepino y cortamos en trozos pequeños. Cortamos las patatas frías en dados. Preparamos la salsa de yogur. Ponemos el yogur en un cuenco. Añadimos el zumo de limón, el aceite de oliva, el eneldo picado finamente (reservamos un poco para decorar) y salpimentamos. Mezclamos las patatas, el pepino y la salsa de yogur en una ensaladera. Decoramos con un poco de eneldo.

FACEBOOK: Cocina Española Casera