



PATATAS CON ENSALADA DE HUEVO

INGREDIENTES (2 raciones)

- 1 bolsa de patatas de guarnición para microondas (400g)
- 5 huevos duros pelados
- 120g de cebolleta
- 80g de mayonesa de aceite de oliva
- 1 cdta de mostaza Dijon
- 2 pellizcos de sal
- 2 pellizcos de pimienta molida
- 1/2 cdta de pimentón
- 1 cucharada de cebollino fresco picado

PREPARACIÓN

1. Cocina las patatas según las instrucciones, y deja enfriar en la nevera.
2. Pica muy fina la cebolleta. Enjuágala y seca con un papel. Reserva
3. Pica los huevos, y mezcla con la cebolleta y el resto de ingredientes excepto las patatas.
4. Sirve la ensalada de huevo junto a las patatas