



PATATAS CON ENSALADA DE HUEVO (THERMOMIX)

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. En el vaso, pon la cebolleta en cuartos y 1/2 litro de agua. Pica 5 seg / Vel 5
3. Escurre bien la cebolleta y sécala con un papel.
4. En el vaso secado y aclarado, pon los huevos, la cebolleta, y el resto de ingredientes, excepto las patatas. Mezcla 5 seg / Vel 4
5. Sirve la ensalada de huevo junto a las patatas