Gotxei



ENSALADAS

Ensaladilla cartaginesa con mayonesa de aguacate

2 raciones · 489 kcal

Ingredientes

- Judías finas (1/2 bote)
- **80 g** jamón en tacos
- **3** huevos
- **400g** de patata

MAYONESA DE AGUACATE

- Queso fresco batido
- **3 cucharadas** de queso fresco batido
- **1/2** aguacate
- Zumo de una rodaja de 1 cm de limón
- Flor de hibiscus
- Pimienta
- Sal

POR RACIÓN

Proteínas	**36 g**
Grasas	**19 g**
Hidratos	**46 g**
Fibra	**8,2 g**

Elaboración

1. Cortar la patata en dados y dejar a remojo mínimo 30 minutos
2. Cocer la patata unos 10 minutos, hasta que quede cocida pero sin deshacerse
3. Cocer los huevos por separado
4. Dejar enfriar la patata y los huevos cocidos
5. Pasar los tacos de jamón por la sartén hasta que doren y queden crujientes
6. Mezclar todo
7. Batir en un vaso de batidora 3 cucharadas de queso fresco batido, 1/2 aguacate, zumo de una rodaja de 1 cm de limón, un poco de sal, pimienta y hibiscus si se tiene
8. Añadir la mayonesa de aguacate a la ensaladilla y mezclar

RECOMENDACIONES

Los pasos previos se pueden adelantar la noche anterior o horas antes. Las judías se compraron de bote y son válidas. Se puede acompañar con pepino y tomate.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei

cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei