

Papas aliñás

4 raciones

Ingredientes

- 3 patatas grandes
- 1 lata de Melva en aceite de oliva
- 1 cebolla morada

VINAGRETA

- Aceite de oliva virgen extra
- 1 chorreón de vinagre
- Perejil fresco picado
- Sal

Elaboración

1. Cocer las patatas en una olla con agua y un poco de sal
2. Mientras, picar el perejil fresco y preparar una vinagreta con el perejil, aceite de oliva virgen extra, vinagre y sal
3. Emulsionar todo bien y reservar
4. Cortar la cebolla morada en juliana y ponerla en un cuenco con agua para que suelte el amargor
5. Transcurrido este tiempo, pelar las patatas y cortarlas en dados
6. Añadir la cebolla morada, la vinagreta y un poco de sal a las patatas y remover bien
7. Dejar enfriar
8. Añadir filetes de melva en aceite de oliva

RECOMENDACIONES

Si me sobran para el día siguiente, añado siempre un poquito más de aceite.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta