ENSALADILLA
DE PATATAS Y ATÚN ‘’ESTILO ANTOÑITO’’

INGREDIENTES:

- Patatas
- Atún al natural/ aceite de oliva
- Mayonesa
- Huevos
- Sal

INDICACIONES:

- Pelamos y lavamos las patatas. Las ponemos a cocer junto con los huevos. Esperamos a que las patatas se enfríen un poco para partirlas en trozos pequeñas. Troceamos también los huevos ya cocidos, quitando antes la yema para después decorar.
- Cuando tengamos todo partido, lo ponemos en un bol. Mezclamos con el atún y la mayonesa. Por último, metemos la ensaladilla en la nevera como unas dos horas o un poco más para comerla ‘’fresquita’’.