

Ensalada de patata fría con mayonesa de legumbre



Ingredientes (para 4 raciones)

2 patatas medianas

100 g de bonito o atún en aceite de oliva

1 cebolla tierna

60 pimientos asados del piquillo en conserva

2 piparras en conserva

4 filetes de anchoa

1 huevo

Para la mayonesa de legumbre:

150 g alubias en conserva

20 g aceite de oliva

2 c/s de agua

Elaboración

1. Lavar las patatas y cocerlas con piel en un cazo con abundante agua y sal hasta que estén tiernas. Escurrir y reservar.
2. Una vez enfriadas, cortar las patatas a trozos y disponerlas en un bol.
3. Cortar el tallo verde de la cebolla tierna, lavar y picar. Reservar.
4. Escurrir los pimientos. Pelar y picar la cebolla, la guindilla y los pimientos. Añadir al bol.
5. Hervir un huevo 10 minutos. Cuando este duro, pelar y rallar. Reservar.
6. Escurrir la conserva de bonito y reservar el aceite.
7. Añadir el bonito desmenuzado al bol, sal, pimienta y mezclar todo.
8. Para la mayonesa de legumbre, triturar las alubias con parte del aceite del confitado de atún y el agua, hasta conseguir la textura de mayonesa.
9. Disponer en un plato y decorar con la mayonesa, el huevo duro rallado y los filetes de anchoa. Servir.