

# Amanida de patata freda amb maionesa de llegum



## Ingredients (per a 4 racions)

2 patates mitjanes  
100 g de bonítol o tonyina en oli d'oliva  
1 ceba tendra  
60 g de pebrots *del piquillo* en conserva o pebrot escalivat  
2 *piparres* en conserva  
4 filets d'anxova  
1 ou  
Sal, pebre

## Per a la maionesa de llegum:

150 g de mongetes en conserva  
20 g d'oli d'oliva verge extra  
2 c/s d'aigua

## Elaboració

1. Rentar les patates i coure-les amb pell en un cassó amb abundant aigua i sal fins que estiguin tendres. Escórrer i reservar.
2. Un cop fredes, tallar-les a trossos i disposar-les en un bol. Si les deixes refredar tota la nit a la nevera, la patata serà rica en midó resistent, un tipus de fibra beneficiosa per a la microbiota intestinal.
3. Tallar la part verda de la ceba tendra, rentar i picar. Reservar.
4. Pelar i picar la resta de ceba, les *piparres* i els pebrots escorreguts. Afegir al bol.
5. Bullir un ou durant 10 minuts, pelar i ratllar. Reservar.
6. Afegir el bonítol escorregut i esmicolat al bol, sal, pebre i barrejar.
7. Per a la maionesa de llegum: triturar les mongetes escorregudes amb l'oli d'oliva i l'aigua fins a obtenir una textura cremosa. Salpebrar.
8. Disposar en un plat i afegir la maionesa, l'ou dur ratllat, la part verda de la ceba tendra i els filets d'anxova. Servir.