

# 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  
6 unidades de pimientos asados del piquillo en conserva  
2 piparras en conserva  
4 filetes de anchoa  
1 huevo  
Sal, pimienta

## Para la mayonesa de legumbre:

150 g alubias en conserva  
20 g aceite de oliva virgen extra  
2 c/s de agua

## Elaboración

1. Lavar las patatas y cocerlas con piel en un cazo con agua y sal hasta que estén tiernas.
2. Escurrir y reservar en el frigorífico hasta el día siguiente.
3. Una vez enfriadas toda la noche, cortar las patatas a trozos y disponerlas en un bol.
4. Cortar el tallo verde de la cebolla tierna, lavar y picar. Reservar.
5. Escurrir los pimientos. Pelar y picar el resto de la cebolla, las piparras y los pimientos. Añadir al bol.
6. Hervir un huevo 10 minutos, pelar y rallar. Reservar.
6. Añadir el bonito escurrido desmenuzado al bol, sal, pimienta y mezclar todo.
7. Para la mayonesa de legumbre, triturar las alubias escurridas y lavadas con el aceite de oliva, y el agua, hasta conseguir una textura cremosa. Salpimentar.
8. Disponer en un plato, salsear con la mayonesa, añadir el huevo duro rallado, el verde de la cebolla picada y los filetes de anchoa. Servir.