

Ensalada de atún nizarda

SERVES: 4

PREPARATION TIME: 10 minutos

COOKING TIME: 20-25 minutos

Ingredients

- 450 g de patatas tiernas, cortadas por la mitad
- 150 g de judías verdes finas
- 4 huevos
- 4 tomates en rama maduros, cortados en cuartos
- Media taza de pepino, pelado, sin semillas y picado
- 1 lata (200 g) de filete de atún en salmuera, escurrido
- 3 cucharadas de alcaparras, escurridas
- 25 g de aceitunas negras sin hueso

Para el aderezo:

- 6 cucharadas de aceite de oliva virgen extra Filippo Berio
- 3 cucharadas de vinagre de vino tinto
- Media cucharadita de mostaza de Dijon
- Media cucharadita de azúcar extrafino

Method

1. Cocinamos las patatas en una cacerola con agua hirviendo y sal durante 10-15 minutos o hasta que estén tiernas. Escurrimos, enjuagamos con agua fría y reservamos.
2. Enjuagamos con agua fría y reservamos. Cocinamos las judías en agua hirviendo durante 3 minutos o hasta que estén tiernas. Escurrimos, enjuagamos con agua fría y reservamos.
3. Colocamos los huevos en una cacerola pequeña, cubrimos con agua

fría y dejamos que hiervan poco a poco. Cocinamos a fuego lento durante 6 minutos y enjuagamos con agua fría. Les quitamos la cáscara a los huevos y los cortamos en cuartos.

4. Colocamos las patatas, las judías y los huevos en una ensaladera grande con el resto de los ingredientes.
5. Para preparar el aderezo, colocamos todos los ingredientes del aderezo en un bol pequeño y los mezclamos con un tenedor. Para servir, añadimos el aderezo a la ensalada y removemos para mezclar.