

# Ensalada tibia de patatas

SERVES: 4

PREPARATION TIME: 5 minutos

COOKING TIME: 10-15 minutos

## Ingredients

- 700 g de patatas tiernas, lavadas
- 1 paquete (20 g) de perejil de hoja plana, picado en trozos grandes
- 1-2 dientes de ajo machacados
- 8 cucharadas de aceite de oliva virgen extra Filippo Berio

## Method

1. Cocinamos las patatas en una cacerola tapada con agua hirviendo y sal durante 10-15 minutos o hasta que estén tiernas. Escurrimos las patatas en un colador y las devolvemos a la cacerola.
2. En este punto, agregamos el perejil, el ajo y 6 cucharadas de aceite a las patatas, además de una cantidad abundante de pimienta negra recién molida. Cubrimos la cacerola con la tapa y removemos bien para mezclar todos los sabores. Machacamos un poco las patatas con un tenedor.
3. Vertemos en un bol y añadimos el resto del aceite. Se puede servir caliente o fría.