



INGREDIENTES:

- 4 patatas medianas sin pelar
- 3 huevos duros
- 2 tomates grandes
- 1 cebolla blanca mediana
- 1 ó 2 latitas de atún
- 1 latita de aceitunas negras sin hueso
- aceite de oliva virgen

- vinagre de manzana

- un pelín de sal

ELABORACION:

1. Poner las patatas a cocer en una olla con agua y una cucharadita de sal hasta que estén cocidas desde que arranca ha hervir a mi me bastan 30 minutos.
2. Cocer los huevos en una cazo con agua y sal unos 11 minutos desde que arranca ha hervir el agua.
3. Una vez todo cocido y que se haya enfriado, pelar las patatas y los huevos.
4. En un bol ir poniendo las patatas a trozos pequeños como uvas hermosas más o menos .
5. Trocear los huevos a un tamaño medianito.
6. Hacer la cebolla a medios casquitos finos.
7. Trocear el tomate a trocitos como las patatas.
8. Una vez todo troceado, aliñar con un chorreón de aceite de oliva, un poquito no mucho (al gusto) de vinagre de manzana, un pelín de sal, mezclar todo y añadir el atún después de

escurrido el aceite, y las aceitunas negras, mezclar ya ligeramente y.....LISTA. Está increíble!

Es una receta económica, rápida, súper fácil, fresquita, llena bastante, y está riquísima.

