



### INGREDIENTES:

- 1 litro de agua
- 2 cucharaditas de sal
- 3 ó 4 patatas gordas (peladas y a taquitos)
- 2 paquetitos de salchichas de Frankfurt cortadas a rodajitas
- 2 cucharadas de alcaparras (opcional)
- 3 ó 4 cebolletas frescas a rodajitas
- 100 gramos de picadillo de variantes (pepino y zanahoria envinagrado cortado minúsculo)
  
- 4 ó 5 cucharadas soperas de mahonesa
- 1 ó 2 cucharadas soperas de mostaza
- 60 ó 70 gramos de nata para cocinar
- pimienta negra, recién molida

### PREPARACIÓN:

1. Poner el agua y la sal, en el vaso de Thermomix y **programar 8 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.**

2. Mientras tanto, vamos pelando las patatas, las hacemos a rodajas gruesas, seguidamente las cortamos a palitos, y finalmente las hacemos dados, como la yema de un dedo. Las ponemos en el recipiente varoma, bien extendidas, incluso de los laterales, para que no queden todos los agujeros tapados, tapamos el recipiente con su tapa transparente, y cuando hayan pasado los minutos programados calentando el agua, poner en su forma habitual el varoma sobre el bocal, y **programar 20 minutos a temperatura varoma, velocidad 1.**

3. Acabado el tiempo, comprobar que las patatas están cocidas y si están bien de sal (no salar mucho, ya que el resto de los ingredientes la dejarán bien sabrosa) tirar el agua del vaso, y dejarlas que enfríen un poco, y disponernos para hacer la ensalada.

4. En un bol, limpiamos y troceamos la cebolleta a rodajitas (si queremos cortarla con la Thermomix, hacerla en unos cuantos trozos y **programar 2 segundos a velocidad 5**), mezclamos con las patatas.

5. Sin necesidad de lavar el vaso, verter en el, la mahonesa, la mostaza, y la nata, y

mezclar 6 segundos a velocidad 3.

6. Agregar a la ensaladera, y mezclamos todo con delicadeza. Espolvoreamos bien, con pimienta negra.

7. Servir si se desea también tibia, y si sobra, guardar en la nevera, fresquita es totalmente ideal. **RIQUÍSIMA**



