



Ensalada de patatas y bacon

4 Patatas

100 g de bacon

2 Huevos duros cocidos.

1 Cebolla dulce

3 cucharadas de mayonesa

1 cucharadita de mostaza

Sal

Perejil fresco

1- Lavamos las patatas y las ponemos a cocer con sal alrededor de 25 minutos (en olla expres 5 min.) hasta que estén tiernas.

2- Las sacamos del agua, las dejamos enfriar. Les quitamos la piel y partimos.

3- Pelamos los huevos y los picamos.

4- Cortamos el bacon en tiras y lo pasamos por una sartén para desgrasarlo. Reservamos

5. Lavamos, pelamos y partimos la cebolla en trozos muy pequeños. La agregamos a las patatas, al bacon y a los huevos.

6- Mezclamos la mayonesa con la mostaza y aderezamos la ensalada.

7- Lavamos y partimos el perejil. Lo añadimos a la ensalada. Metemos todo en la nevera para servir fría.

8- Añadimos el bacon y ya está lista para comer.