



ENSALADA CAMPERA



Ingredientes





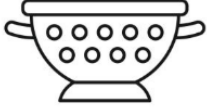
(Para 4 personas)

						
3 huevos cocidos	1 tomate grande	Aceitunas verdes	2 latas de atún	1 bote de patatas cocidas	medio pimiento verde	1 bote pequeño de espárragos

					
medio pimiento rojo	1 zanahoria	1 lata de maíz dulce	Aceite de oliva	Vinagre	Sal



Utensilios

				
Bol	Cuchara	Rallador	Tabla y cuchillo	Escurridor

Elaboración

➤ **PREPARA LOS INGREDIENTES**

1. Corta las patatas en trozos.
2. Pon las patatas cortadas en un bol grande.
3. Pela los huevos.
4. Corta los huevos y añádelos al bol.
5. Lava:
 - Pimiento rojo.
 - Pimiento verde.
 - Tomate.
6. Corta el tomate en trozos pequeños y añádelos al bol.
7. Corta el pimiento verde en trozos y añádelos al bol.
8. Corta el pimiento rojo en trozos y añádelos al bol.
9. Pela la zanahoria.
10. Ralla la zanahoria dentro del bol.



11. Corta los espárragos y añádelos al bol.

12. Añade el maíz.

13. Añade el atún.

14. Añade las aceitunas.

➤ **ALIÑA LA ENSALADA CAMPERA**

15. Añade sal.

16. Añade aceite y vinagre.

17. Mezcla todos los ingredientes con una cuchara.

18. La ensalada ya está lista para comer. También puedes guardarla en la nevera para comerla fría.

"A disfrutar y buen provecho"