



## ENSALADA DE PATATA ALEMANA

### Ingredientes:

- 500 g de patatas
  - 4 Salchichas tipo Frankfurt cocidas y ahumadas
  - 10 Pepinillos agri dulces
  - 1/2 Cebolla dulce
  - 5 cucharadas de Mayonesa
  - 1 cucharada de Mostaza
  - Sal
  - Cebollino para decorar
- 

### Elaboración:

1. Para empezar cuece las patatas en agua hirviendo con la piel, hasta que estén tiernas, esto dependerá del grosor de cada patata. Para comprobarlo pincha con un cuchillo y si las puedes atravesar es que ya estarán cocidas. Una vez que estén cocidas, pela las patatas y córtalas a trozos.
2. Pon las patatas en un bol y reserva.
3. Pica la cebolla y corta las salchichas y los pepinillos en rodajas. Añade la mayonesa, la mostaza y una pizca de sal. Remueve bien para que se integren bien todos los ingredientes y los sabores.
4. Pica el cebollino y esparce por encima.
5. Guarda en la nevera y reserva hasta la hora de servir si quieres que este fría, sino puedes servirla en este momento.