



Ensalada de patata con guacamole

Ingredientes:

Patata (pequeña) 600 g
Guacamole Bonny'sa.
Cilantro fresco una cucharada
Cebollino media cucharada
Eneldo fresco una cucharada
Diente de ajo 1
Comino molido
Hinojo seco una pizca
Limón 1/2
Alcaparras una cucharada
Pimienta negra molida
Sal
Aceite de oliva virgen extra

Preparación:

1. Comenzar cociendo las patatas en abundante agua salada, al vapor o en el microondas. Deben quedar cocidas por dentro pero no muy blandas, que se puedan pinchar. Dejar templar y llevar a la nevera.
2. Cortar las patatas por la mitad o en trozos si fueran muy grandes. Mezclar con el aliño de guacamole Bonny'sa, añade las alcaparras y todos los ingredientes y mézclalos.

¿Te atreves?

Una receta facilísima saludable y muy sabrosa. El guacamole Bonny'sa hace que tenga el sabor perfecto para tomar antes de las comidas o como almuerzo.

Nos encanta cuidarte y que tus platos tengan el sabor perfecto.