

KARTOFFELSALAT

amanida de patates



INGREDIENTS *(per a 4 persones)*

- 1 kg de patates
- 1 ceba petita
- 6 salsitxes de Frankfurt (les millors per la recepta són les salsitxes fumades)
- 4 cogombrets agredolços grans (un vaset del líquid del pot col·lat si és necessari alleugerar la salsa)
- Mostassa al gust
- Oli d'oliva, Vinagre de Poma i Sal (també es pot substituir aquesta vinagreta clàssica per una maionesa clara)
- Sal i una cullerada de sucre

ELABORACIÓ

- Coure les patates amb pell en aigua bullint amb sal. Les pelem i les tallem en daus o en rodanxes
- Tallem les salsitxes en rodanxes o el bacó a tacs. Saltejarem el bacó o les salsitxes picades amb una mica d'oli en una paella
- Netegem i piquem la ceba fina, la ofeguem lleugerament a la mateixa paella amb el mateix oli. No és necessari "pocharla" del tot.
- Tallem els cogombrets en rodanxes fines.
- Ho barregem tot junt amb les patates (encara calentes)
- Salsarem amb la vinagreta o la maionesa clara, afegim la mostassa i ho refredem a la nevera. Si ens queda massa espès, ho podem aclarir amb una mica de líquid dels cogombres
- Abans de servir-ho al plat ho traurem de la nevera perquè quan ho tenim una estona a temperatura ambient, el seu sabor es potencia.

