



## ENSALADA DE PATATA Y CHAMPIÑONES

### INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 480 g de patata
- 400 g de zanahoria
- 100 g de champiñón
- 200 g de guisantes
- 40 g de aceite de oliva
- 10 ml de vinagre de Módena
- 5 g de perejil picado
- sal

### LA PREPARACIÓN

- Lava, pela y trocea las patatas, las zanahorias y los guisantes en dados y cuece en abundante agua con sal
- Una vez cocidas las verduras, escúrrelas bien.
- Lava los champiñones y corta por la mitad; para que no se pongan negros rocía con zumo de limón.
- Rehoga en una sartén con aceite durante 10 minutos a fuego medio.
- Mezcla todo en una fuente y enfría en la nevera durante media hora.
- Condimenta con una salsa vinagreta.



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos  
de carbono  
23.6 g

Grasas  
10.5 g

Kcal  
219

Proteínas  
5 g