

# Ensalada caliente de patatas

Publicada por:

[imprimir](#)



- 20 '
- 30 '
- 4

- 
- 
- 
- 

Comentario nutricional

Si quieres hacer una ensalada más ligera sustituye el bacon por jamón serrano eliminando la grasa más visible y reduce la cantidad de aceite empleada para el

aliño.

## **Modo express**

1. Programe el menú Presión a 135º durante 20 minutos, vierta el agua en la cubeta y cueza las patatas pequeñas (sin pelar) con un poco de sal. Luego deje que se enfríen un poco, pélelas, córtelas en rodajas, salpimiéntelas y resérvelas en tibio.
2. Pique las cebolletas, las hierbas y los ajos; corte el jamón en tiras. Programe el menú Freír/Sofreír 10 minutos a 180º y saltee el beicon con un poco de aceite y el ajo. Reserve en caliente.
3. Para el aliño, mezcle la medida de aceite con el vinagre de Jerez, las hierbas y las cebolletas picadas.
4. Corte el tomate en rodajas y distribúyalas en una fuente, alternadas con las rodajas de patata. Disponga el jamón por encima y aliñe el conjunto.