

# EN VERANO, PREVENCIÓN A DIARIO

## RECETAS VERANIEGAS

### ENSALADILLA DE PULPO



#### INGREDIENTES

- 2 patatas grandes
- 3 zanahorias
- Sal
- 3 huevos
- 300 g de pulpo cocido
- 300 g de mayonesa
- 1 pizca de pimentón dulce
- 1 chorrito de aceite de oliva virgen extra

#### PREPARACIÓN

1. Lavamos bien las patatas y las zanahorias y las cocemos en agua con sal.
2. Cocemos los huevos también.
3. Pelamos y cortamos en cuadraditos pequeños las patatas y las zanahorias. Pelamos y picamos los huevos.
4. Cortamos el pulpo en trocitos.
5. Colocamos todos los ingredientes en un bol y los mezclamos.
6. Añadimos la mayonesa, y removemos para que se mezclen todos los componentes.
7. Guardamos en la nevera hasta que se enfríe y ya estará lista para comer.

