

ENSALADA DE PAPAS

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 25 minutos

Tiempo refrigerado 2 horas mínimo

Sirve para 4 personas



Ingredientes

- 1.5 libras de papas
- 2 huevos duros
- ½ taza de mayonesa
- ¼ taza de suero de leche (buttermilk)
- 1 cucharada de mostaza amarilla (o medio dijon)
- 1 pepinillo (picados + chorrillo del jugo del encurtido) *
- ½ cucharadita de sal, o al gusto
- ¼ cucharadita de pimienta negra, o al gusto
- 1 rama de apio, picado
- ¼ taza de cebolla morada picada

Instrucciones:

1. Coloca las papas enteras sin pelar en una olla grande con agua. Que el agua hierva, luego baja la temperatura y cocina a fuego lento durante 10 a 15 minutos, hasta que las papas estén tiernas.
2. Escurre el agua por completo de la olla y deja las papas en la olla y tapalas para permitir que las papas se cocinen al vapor durante 5 a 10 minutos.
3. Pela las papas y córtalas en trozos de 1 pulgada. Poner en un recipiente y dejar a parte.
4. Separar las yemas de las claras de los huevos duros y coloca las yemas en un recipiente mediano, tritura las yemas con un tenedor y luego agrega la mayonesa, el suero de leche, la mostaza, un chorrillo del jugo de pepinillos y sal y pimienta al gusto, mezclar bien.
5. Vierte el aderezo sobre las papas calientes. Cortar las claras de huevo y añadirlas a las papas junto con el apio, la cebolla y los pepinillos.
6. Revuelva bien, cubre y refrigera durante unas horas para permitir que los sabores se mezclen bien.

Notas:

*Suero de leche(Buttermilk) $\frac{1}{2}$ taza de leche + $\frac{1}{2}$ cucharada de limón o vinagre blanco: dejar reposar por 5 minutos y listo, ya tienes tu suero de leche. El suero de leche te hará esta ensalada, super cremosa.

* Si preferís puedes hervir las papas peladas y cortadas, es como te salga mejor. El sabor no afecta.

*Puedes preparar tu ensalada de papas con 1 o 2 días de anticipación.

www.unapizcadeluna.com