

ENSALADA DE PAPAS VERANIEGA

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 15 minutos

Ideal para 4 personas

Ingredientes

- 4 tazas de papas pequeñas (baby potatoes) o papas grandes, cortadas en cuartos
- 1/4 taza de cebolla roja, finamente picada
- 1 manzana gala, pelada y cortada en cubitos
- 2 cucharadas de cebollín, picado
- 1 cucharadita de mostaza dijon
- 1 cucharada de aceite de oliva extra virgen
- 1 cucharada de vinagre de vino tinto
- 1 cucharada de yogurt griego natural
- Sal y pimienta al gusto



Instrucciones:

1. Hervir las patatas en agua con sal hasta que estén blandas, aproximadamente de 10 a 14 minutos, o hasta que estén blandas y se puedan pinchar con un tenedor. Escurrir y dejar enfriar.
2. Mientras las papas están hirviendo, combina la cebolla roja, la mostaza, el aceite de oliva, el vinagre y el yogurt griego, sazona con sal y pimienta. Mezclar bien y dejar reposar para que los sabores se asienten.
3. Una vez que las papas estén cocidas y frías, mezcla en recipiente y agrega las cebolletas y las manzanas, más sal y pimienta al gusto. Sirve a temperatura ambiente o refrigera hasta que esté listo para servir. Deliciosa y liviana.