

ENSALADA DE PAPAS Y ATUN

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 10 minutos

Ideal para 2 a 3 personas



Ingredientes

- 2 libras de papas (baby o medianas) cortadas por la mitad o en cuartos, dependiendo del tamaño de la papa
- 1 lata de atún en aceite en agua o en aceite, escurrido
- 1 cebolla roja en rodajas finas
- 2 cucharadas de alcaparras
- 1 jugo de limón y ralladura
- 4 cucharada de aceite de oliva
- 1 puñado pequeño de cilantro fresco picado
- Sal y pimienta para sazonar

Instrucciones

1. Poner a hervir agua con sal en una olla grande y cocinar las papas hasta que se pueda insertar un cuchillo con facilidad (alrededor de 8-10 minutos).
2. Mientras tanto, corta finamente la cebolla roja y el cilantro fresco, deja aparte,
3. En un recipiente pequeño agrega el aceite de oliva , el jugo y la ralladura del limón y mezcla brevemente para combinar.
4. Una vez cocidas las papas, escurrirlas y dejar que se enfríen durante un par de minutos, que no estén demasiado calientes pero sí templadas.
5. Transfiere las papas a un recipiente grande para servir y agrega la cebolla en rodajas, el cilantro picado, las alcaparras , el atún y una buena pizca de sal y pimienta y mezcla todo, vierte el aderezo y mezcla para que todo quede bien cubierto con el aderezo y ya está lista para disfrutar.