

ENSALADA DE PAPAS AL PESTO

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Ideal para 4 personas



Ingredientes:

Para hacer la ensalada:

- 2.2 lbs de papas baby
- Pesto de albahaca
- Ralladura de 1 limón
- 2 cucharadas de yogurt griego natural
- Sal y pimienta al gusto

Para hacer el pesto:

- 1 taza de albahaca fresca, bien apretada
- $\frac{1}{3}$ taza de piñones
- $\frac{1}{4}$ taza de queso parmesano
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal
- 1 diente de ajo
- Jugo de medio limón
- $\frac{1}{3}$ taza de aceite de oliva

Para decorar:

- Piñones tostados
- Albahaca extra
- Queso parmesano rallado

Instrucciones:

1. Cortar las papas por la mitad o en cuartos, colocar en una olla con agua con sal y cocinar las papas durante 20 minutos o hasta que estén blandas.
2. Mientras hierven las papas, hacer el pesto, en una licuadora o procesadora agregar la albahaca, los piñones, el parmesano, el jugo de limón, el ajo y la sal, licuar hasta que los piñones se rompan y la albahaca esté finamente picada.
3. Sigue licuando y vierte lentamente el aceite de oliva hasta que esté suave y se convierta en pesto.
4. Una vez que las papas estén cocidas, escurrirlas y pásalas por agua fría para que se enfríen.

5. Coloca las papas en un recipiente grande y agrega el pesto, el yogurt griego, ralladura de limón y pimienta negra molida. Use una cuchara grande para cubrir suavemente las papas con la salsa.
6. ¡Cubre con los piñones tostados y la albahaca extra! Sirve de inmediato o guárdala en el refrigerador en un recipiente hermético durante 3-4 días. A disfrutar.

Notas:

*Si solo tienes papas grandes, córtalas en pedazos medianos y cocinar.

*Si quieres volver a esta receta vegana, puedes sustituir el queso parmesano por nutritional yeast y el yogurt por yogurt vegano.