

ENSALADA GRIEGA DE PAPAS

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Salen 8 porciones

Ingredientes:

- 2 libras de papas baby, o papas grandes cortadas en cuartos
- 200g | 7 oz de queso feta desmoronado
- 5 cucharadas de mini alcaparras o aceitunas negras picadas muy finas
- 1 cebolla roja cortada muy fina
- Jugo de 1 limón
- ½ taza de de aceite de oliva extra virgen
- 1 cucharadita de orégano seco
- 1 cucharadita sal o al gusto
- Pimienta recién al gusto



Instrucciones:

1. Poner a hervir agua con bastante sal en una olla grande de agua, agrega las papas y bajar el fuego a fuego lento, cubrir la olla y cocinar hasta que al introducir un tenedor en las papas, estas se sientan suave, unos 20 minutos.
2. Distribuir las papas en una fuente o recipiente grande y dejar enfriar.
3. Cuando las papas se hayan enfriado, añadir las alcaparras, el queso feta, la cebolla roja y el orégano, sobre las papas.
4. Rocíar el jugo de limón y aceite de oliva, sazonar abundantemente con sal y pimienta al gusto, mezclar todo bien y lista para disfrutar y ser feliz.

Notas:

*Esta ensalada durará hasta 3 días en la nevera. Las papas absorberán deliciosamente el aceite de oliva y el jugo de limón y se volverán más sabrosas.

*Puedes preparar este plato con anticipación para reuniones y barbacoas y usar las sobras para tus almuerzos.