

ENSALADA DE PAPAS CON ADEREZO RANCHERO

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 10 minutos

Ideal para 4 personas

Ingredientes:

- 1 libras de papas(patatas), cortadas en cubos
- 1 cucharadita de sal marina
- 4 huevos duros, rebanados



Para hacer el aderezo:

- 1 cucharadita de sal o mas al gusto
- 1/4 cucharadita de pimienta recién molida
- 1 taza de yogur griego natural con toda la grasa
- 1 cucharada de cebollín fresco picado
- 1 cucharada de hojas de perejil fresco picado
- 1 diente de ajo fresco, picado
- 2 cucharadas de cebolla dulce picada

Instrucciones:

1. Agregar las papas y la sal marina a una olla grande y llenarla con suficiente agua para cubrir las.
2. Dejar que hierva rápidamente, luego reducir el fuego a bajo y cocinar a fuego lento sin tapar durante 5 a 10 minutos, o hasta que las papas estén tiernas pero firmes. *Un tenedor debe entrar fácilmente, pero no las cocines demasiado o solo quedará una papilla.* Escurrir y dejar que las papas se enfríen por completo.
3. Mientras tanto, preparar el aderezo combinando todos los ingredientes en un recipiente pequeño, batir bien y dejar aparte.
4. En un recipiente grande agregar las papas cocidas y enfriadas, añadir el aderezo, mezclar suavemente para cubrir, luego agregar los huevos en rodajas y combinar suavemente. Espolvorear con cebollín adicional y pimienta negra recién molida, lista para disfrutar y ser feliz.

Notas:

*Revisa las patatas después de 5 minutos de ebullición, las papas en cubos se cocinan más rápido que las enteras.