



ENSALADA DE PAPA

Ingredientes:

Ingredientes

- ENSALADA
- 1 ½ kg de papas cambray, cocidas y partidas a la mitad
- 1 paquete de tocino, frito y picado (250g)
- 4 tallos de cebollitas de cambray, picados
- ¼ taza de perejil, lavado y picado
- ADEREZO
- 2/3 taza de aceite de oliva
- 1 cucharada de mostaza de Dijón
- ¼ de taza de vinagre de manzana
- Sal y pimienta negra al gusto

Procedimiento:

Preparación:

Coloca las papas en una ensaladera con la mitad del tocino, los tallos de cebolla y el perejil. Reserva.

Para el aderezo, licua el aceite con la mostaza, el vinagre y sazona con la sal y pimienta. Baña la ensalada con el aderezo y mezcla perfectamente hasta integrar todos los ingredientes.

Ofrece espolvoreando con el tocino restante. Consejo: Esta ensalada se puede servir caliente o tibia.

Tiempo de preparación:

40 minutos

Grado de dificultad:

Medio

Porciones:

4

1 / 1