

Bizcochos y Sancochos Blog

<https://www.bizcochosysancochos.com/>

Ensalada de papas rojas estilo americano

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocción: 35 minutos, mas el tiempo de reposo

Cantidad: 8-10 porciones



Ensalada de papas rojas estilo americano; esta versión tiene coliflor la que puede cambiarse en proporción con las papas según el gusto. Una vez agregado el aderezo de mayonesa, es conveniente dejarla reposar varias horas en el refrigerador para que los sabores se concentren. Excelente acompañante de carnes y pollo.

Ingredientes

- 500 gramos de papas rojas (4-5 papas)
- 250 gramos de coliflor
- 3-4 huevos
- 3 tallos de cebollín picados
- 1 tallo de céleri
- 1 trozo de pimentón verde y rojo picados

Para el aderezo:

- 1/4 taza de mayonesa
- 1/4 taza de yogurt regular
- 1 cucharada de mostaza
- Sal y pimienta al gusto

Paso a paso

1. Lava las papas y córtalas en trozos. Colócalas en una olla con agua y sal y cocina a fuego alto, una vez hierva, baja el fuego a medio y cocina por unos 10 minutos o hasta que las papas estén suaves, pero sin que se rompan. Cuela y deja enfriar completamente.
2. Corta la coliflor en pequeñas flores y cocínalas al vapor hasta que estén al dente. Retíralas del fuego y deja enfriar completamente.
3. Cocina los huevos por 10 minutos, bájalos del fuego y sumérgelos en agua fría, quita la cáscara y deja enfriar.

4. Prepara el aderezo uniendo los ingredientes en una taza y mezclando; si usas sólo mayonesa quizás necesites un poquito de vinagre para aligerar la consistencia, pero es a tu gusto.
5. En un tazón grande coloca las papas, la coliflor, el cebollín, céleri y el pimentón verde y rojo y mezcla con cuidado, agrega el aderezo y sigue revolviendo para que todo se cubra; por último agrega los huevos picados. Rectifica la sazón de ser necesario. Coloca un papel film o tapa y lleva al refrigerador por algunas horas antes de servir (incluso sabe mejor al día siguiente).

Instagram: <https://www.instagram.com/bizcochosysancochos>

Pinterest: <https://www.pinterest.com/bizcochosysan/>

Facebook: <https://www.facebook.com/bizcochosysancochos>