Ensalada de papa, crema y eneldo



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Papas: 600 Gramos
Ralladura de limón: 1 Unidad
Verdeo: 3 Tallos
Crema : 100 Centímetros cúbicos
Mostaza de Dijon: 2 Cucharadas
Eneldo: 3 Puñado

Preparación de la Receta

- *Hervir* papas peladas y cortadas en cubos con agua y sal hasta que estén tiernas
- Escurrir pasar por agua fría rápidamente.

Para el aderezo

- Mezclar la **crema**, *mostaza* y las partes blancas del verdeo y la mitad del eneldo
- *Condimentar* con sal y pimienta sumar las papas al bowl.
- Mezclar y servir en fuente.
- Terminar con la parte verde del verdeo y **eneldo** picado

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-papa-crema-y-eneldo