

Ensalada de papas con vinagreta

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Limon: 1 Unidad

Sal: A gusto

Chile: 1 Unidad

Mezclum de menta, hinojo y cebolla de verdeo:
Cantidad necesaria

Papas grandes: 2 Unidades

Pimienta: A gusto

Mostaza: Cantidad necesaria

Miel: 1 cda.

Aceite de oliva virgen: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Para comenzar, pelamos y cortamos las papas. Luego, las hervimos durante 10 minutos. Cuando estén listas las escurrimos.
- Seguidamente, cortamos el *hinojo* en juliana y picamos las hierbas lo más fino posible. Reservamos.
- Por otro lado, en un bowl, añadimos la *mostaza*, el aceite, la miel, y una pizca de sal. Incorporamos también el *chile* picado y el *hinojo*.
- Agregamos las papas y mezclamos todo bien.
- Por último, agregamos las hierbas y regamos con el *jugo* de un *limón*. Mezclamos bien.
- Emplatamos y servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-papas-con-vinagreta>