

# Ensalada de papas recargada



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 4

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/ensalada-de-papas-recargada>

## Preparación

Pelar las papas y cortarlas en trozos. Coloque en una olla grande, cubrir con agua y hervir hasta que estén tiernos. Escurrir y colocarlas en un tazón grande y dejar que se enfrien a temperatura ambiente o en la heladera.

Mezcle la crema agria, con el tocino desmenuzado, el queso cheddar, las cebollas de verdeo. Mezcle bien. Agregar sal y pimienta e incorporarlo a las papas ya frías.

Disfrute!

## Ingredientes

- 1 kgrs. Papas medianas
- 8 rebanada/s Tocino
- 3 Cebollas de Verdeo picadas
- 1/2 taza/s Crema agria
- 1 taza/s Queso cheddar rallado
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

## Categorías

Un día normal, Vegetariana, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Una cocinera experta, Un pobre estudiante, Ensalada

