

Ensalada de papas verde



Dificultad: □□□□□

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

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 6

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

Autor: Maria

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

Preparación

Lleve una olla grande con agua a hervir y añadir las papas. Cocine a fuego lento durante unos 15 minutos, o hasta que las papas estén tiernas al pincharlas con un cuchillo. Escurrir y reservar. Mezcle el perejil, las alcaparras, el pepinillo, el jugo de limón, el vinagre y el aceite de oliva en un procesador de alimentos. Procese hasta que llegue a su consistencia deseada. Puede quedar un poco grueso (como una tradicional salsa verde) o continuar hasta que esté suave. Cortar las papas más grandes en la mitad, si se desea. Revuelva junto a la preparación anterior. Espolvorear con cebolla de verdeo y rociar con el aceite de oliva. No hay necesidad de añadir sal, ya que las alcaparras son ya bastante salada. Servir caliente o a temperatura ambiente.



Ingredientes

- 1 kgrs. Papa pequeña
- 1 puñado/s Perejil
- 1 puñado/s Alcaparras
- 1 Pepinillo
- Jugo de 1/2 limón
- 1 cucharadita/s Vinagre de vino tinto
- 3 cucharada/s Aceite de oliva
- 2-3 Cebolla Verdeo picada

Categorías

Un día normal, Reducida en calorías, Vegetariana, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Un pobre estudiante, Ensalada