

ENTRADAS

PAPAS AL HORNO CON SALSA DE PALTA Y TOMATES ASADOS



Ingredientes:

- 10 o 13 papas pequeñas
- Aceite de oliva
- Sal de mar
- Romero
- 2 paltas grandes
- 1 atado de ciboulette
- ¼ pimentón verde
- Puñado de albahaca
- Puñado de cilantro
- Jugo de ½ limón
- 1 cucharada de vinagre
- 1 yogurt natural
- 2 cucharadas de mayonesa
- 1 cucharada mostaza tipo dijon
- Sal
- Pimienta
- Tomates deshidratados

Preparación:

Cortar por la mitad 10 o 13 papas pequeñas o en más si las papas son más grandes. Poner las papas en una fuente con un generoso chorro de aceite de oliva más sal de mar, Romero y llevar al horno a 250 grados hasta que se doren.

LA SALSA : poner en la minipimer o procesadora 2 paltas grandes más 1 atado de ciboulette, 1/4 de pimentón verde , un puñado de albahaca , un puñado de cilantro, el jugo de 1/2 limon, 1 cucharada de vinagre, 1 yogurt natural, 2 cucharadas de mayonesa , 1 cucharada de mostaza tipo dijon , sal , pimienta y 3 cucharadas de aceite de oliva de y procesar hasta tener una salsa homogénea. Poner la salsa sobre las papas tibias y doradas, decorar con tomates deshidratados.

