

## ENSALADA

# ENSALADA DE PAPAS DORADAS CON MAYO 2.0



### Ingredientes:

- 1 kilo de papas medianas
- 1/4 de taza de aceite oliva
- 1 cucharadita de ají de color
- 1 cucharadita de cebolla y/o ajo en polvo
- Pimienta limón
- Sal de mar
- 2 o 3 cucharadas de mayonesa
- 1 cucharada de mostaza miel
- 1 cucharada de mostaza antigua
- 1 cucharada de cebolla morada
- 1 cucharada de zanahoria
- 1 cucharada de pimentón
- 1 cucharada de alcaparras
- 1 ½ cucharada de pepinillos dulces
- Almendras laminadas

### Preparación

- Pre cocer por 6 u 8 min, 1 kilo de papas medianas, sacar del agua, cortar en cubos grandes y poner en una fuente para el horno. Bañar con 1/4 taza de aceite de oliva + 1 cucharadita de ají de color + 1 cucharadita de cebolla y/o ajo en polvo + pimienta limón + sal de mar, mezclar todo y llevar al horno a 250 grados con grill hasta que estén tiernas y doradas.
- En un pocillo poner 2 o 3 cucharadas de mayonesa + 1 cucharada de mostaza miel + 1 cucharada de mostaza antigua + 1 cucharada de cebolla morada en cubos muy pequeños + 1 cucharada de zanahoria + 1 cucharada de pimentón + 1 cucharada de alcaparras + 1 1/2 cucharada de pepinillos dulces + las papas bien doradas.



- Mezclar y terminar con almendras laminadas para el toque crunch y comer tibias o frías. (Puedes cambiar el mayo por yogurt natural)

