



Ensalada de papa

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocimiento: 20 minutos

Tiempo total: 40 minutos

Porciones: 12 personas

Aquí en casa nos gusta comerla cuando hacemos tortas o paninis. Esta receta es una adaptación mía de la que me pasaron mis concuñas Vero y Monina, ambas excelentes cocineras, es decir, junté lo mejor de sus recetas y le puse mis toques personales.

Les recomiendo que cuezan las papas enteras, con cáscara y de preferencia con 1 día o 2 de anticipación. Así saliendo las pelan y las guardan en una bolsa de plástico en el refrigerador. Esto facilita mucho cuando las cortan para que no se les vayan a desbaratar, en caso de que se hayan pasado un poquito a la hora de cocer.

Ayuda mucho seleccionar papas que sean más o menos del mismo tamaño, para que estén cocidas al mismo tiempo y no vayan a quedar unas muy suaves y otras muy duras.

Otro tip que les puedo dar es que también preparen la mezcla también con anticipación (la mayonesa y crema con el resto de los ingredientes picados) y la dejen guardada en el refrigerador. Así la pueden montar el mismo día que corten las papas y va a quedar como recién hecha, porque esta ensaladita como que tiende a secarse después de hecha.

Los sabores son enteramente al gusto y las proporciones también. Aquí les dejo una base pero es totalmente adaptable, pueden quitar o poner y mover las cantidades a su gusto.

Ingredientes:

*Calcular 1 papa chica por persona aproximadamente.

- 12 Papas blancas.
- 6 Huevos cocidos (huevos duros).
- 1 Manojito de cebollines (chives).
- 1 Cebolla blanca chica.
- ½ Manojito grande de perejil.
- 5 cucharaditas de pepinillos agrios picados (o puede ser relish que NO sea agridulce).
- 1 ½ Taza de mayonesa (la Hill Country del HEB es muy buena).
- ½ Taza de crema Norteña (es opcional).
- Sal y pimienta.
- Una cucharadita de mostaza (opcional).

* La mayonesa y crema se pueden ajustar al gusto.

* Lo mismo con el resto de los ingredientes y con la sazón con sal y pimienta.



Ensalada de papa

Procedimiento:

Picar MUY finamente la cebolla, los cebollines, los huevos, el perejil y los pepinillos (en caso de no usar relish).

Cocer las papas con todo y cáscara en agua hirviendo. Sacarlas a enfriar a temperatura ambiente, pelarlas y cortarlas en cuadros de tamaño mediano (que no sean cubos, que queden como de 1 cm. de ancho).

Las papas se pueden cocer, pelar y meter a refrigeración enteras dentro de una bolsa, hasta con 2 días de anticipación. Ya al sacarlas se cortan.

Mezclar los ingredientes picados (menos la papas) con la mayonesa y la crema y condimentar al gusto.

Vaciar la mezcla a las papas cortadas y rectificar cantidades de mayonesa y crema, así como de sal y pimienta.

Llevar al refrigerador y servir bien fría.

¡BUEN PROVECHO!