

Ensalada de las papas estilo italiano

Escanea para una receta interactiva



**GREATER
CHICAGO**
-FOOD-
DEPOSITORY.

Sirve: 6

Prep: 10 minutos | **Cocinar:** 20 minutos

INGREDIENTES

- 5 papas medianas, con la piel
- 1/2 taza apio, picado en cuadritos
- 1/4 taza vinagre de vino tinto*
- 1/2 cebolla roja pequeña, picada en cuadritos
- 1/4 taza aceite para cocinar
- 2 cucharadas de perejil fresco, picado



PREPERACIÓN

1. Cocine las papas en una olla grande de agua hirviendo con sal hasta que estén tiernas, alrededor de 30 minutos. Escorra. Enfríe hasta que estén tibias.
2. Pelee las papas. Corte papas en cuadritos.
3. Pon las papas en un tazón grande y agregue el vinagre. Enfríe la mezcla a temperatura ambiente.
4. Agregue el aceite y perejil. Mezcle bien y deje marinar por un mínimo de 20 minutos antes de servir.

Notas:

- Si no tiene vinagre de vino tinto, puede sustituir con jugo de limón o otro tipo de vinagre (como vinagre de manzana, balsámico o de vino blanco)
- Si no tiene perejil fresco, puede sustituir con 2 cucharaditas de perejil seco.

Información Nutricional

Porción: 1/6 de receta

Calorías	177
Grasa total	10 g
Grasa saturada	1 g
Colesterol	0 mg
Sodio	8 mg
Carbohidratos	21 g
Fibra	2 g
Azúcares	1 g
Proteína	2 g

Fuente de receta: Adaptado de Maria Helm Sinskey a través de Epicurious