



ENSALADA DE PAPAS MAYO

Ingredientes

- ½ Kilo de papas (4-5 un)
- 1 Zanahoria grande
- 1 Diente de ajo
- ½ Cucharadita de sal
- 1 Limón
- 3 Cucharadas de mayonesa light
- 1 Yoghurt natural
- ½ Paquete de cebollín cortado finamente

Preparación

1.- Pela y corta las papas en cubos medianos, déjalas en una olla con abundante agua fría. Corta también la zanahoria en cubos pero pequeños y también déjalos en la olla; agrega el diente de ajo machacado y la sal. Lleva a fuego alto y cocina durante 15 a 20 minutos aproximados hasta cocer los cubos de papas al dente.

2.- Retira del fuego y escurre, retira también el diente de ajo y elimínalo. Aparte, junta el jugo de limón con la mayonesa y el yoghurt natural, revuelve hasta homogenizar y conseguir una salsa. Vierte a las papas y revuelve hasta que queden bien impregnadas, decora con el cebollín cortado finamente y sirve cuando gustes.



Dificultad:
Baja



Porciones:
5



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	205 Kcal
Proteínas:	3.2 g
Grasa Total:	10.5 g
Colesterol:	10 mg
H. de Carbono:	25.9 g
Fibra Dietética:	2,4 g
Sodio:	92 mg