



Dificultad:
Baja



Porciones:
6



Tiempo:
35 minutos

Información Nutricional

Energía:	329 Kcal
Proteínas:	5.0 g
Grasa Total:	17.7 g
Colesterol:	21,3 mg
H. de Carbono:	38.6 g
Fibra Dietética:	3,1 g
Sodio:	85 mg

PAPAS CON CREMA AL FRESCO

Ingredientes

- 1 Kilo de papas lavadas y cocidas
- 2 Cucharadas de mostaza
- 4 Cucharadas de aceite de oliva
- 2 Cucharadas de jugo de limón
- Sal y pimienta
- 1 Yoghurt natural
- 1 Tarro chico de crema NESTLÉ® 157 g
- 1 Taza de apio cortado finamente
- 3 Cebollines cortados finamente

Preparación

1.- Corta las papas en láminas de 0,5 cm y déjalas en una fuente extendida de manera dispersa pero todas "acostadas" no importando que queden amontonadas. Deja a un lado mientras avanzas con la receta.

2.- Aparte, en un bowl junta la mostaza con el aceite de oliva y el jugo de limón. Condimenta con sal y pimienta a gusto, añade el yoghurt natural con la crema NESTLÉ®. Revuelve enérgicamente hasta homogenizar los ingredientes.

3.- Finalmente, agrega el apio con el cebollín cortado finamente e integra bien con la salsa. Baña las papas con esta preparación por todos lados de modo que se impregnen muy bien. Llévalas a la mesa y acompáñalas con algún trozo de carne, pollo o pescado como más te guste.