



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 Griego NESTLÉ®
- 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 Griego NESTLÉ®, 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.