

# Ensalada de papas

Tiempo de preparación: 45 minutos | Rinde: 6 porciones

## Ingredientes

- 1 cucharadita de sal
- 2 libras de papas rojas o blancas
- 1/2 taza de yogur griego natural sin grasa o yogur natural sin grasa
- 1/3 de taza de mayonesa
- 1/2 taza de apio picado
- 1/4 de taza de cebolla roja picada
- 2 cucharadas de mostaza marrón picante o mostaza amarilla
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/4 de cucharadita de pimienta



## Preparación

- Agregue agua fría a una olla grande hasta  $\frac{3}{4}$  de su capacidad. Agregue 1 cucharadita de sal.
- Hierva el agua a fuego alto.
- Use un cepillo para fregar a conciencia el exterior de las papas. Recorte y deseche las manchas oscuras o los brotes de las papas. Corte las papas en cubos de 2 pulgadas.
- Cuando el agua está hirviendo, agregue los trozos de papa. Vuelva a hervir. Reduzca el fuego. Hierva suavemente durante 15 a 20 minutos o hasta que las papas estén tiernas (se pinchan fácilmente con un tenedor).
- Escorra el agua de las papas. Seque con toallas de papel y mezcle con los otros ingredientes.

