



ADEREZO DE AJO Y MARGARINA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 15 minutos

INGREDIENTES

- 100 gramos de Margarina con sal La Villita
- 3 dientes de ajo
- 1/4 taza de perejil

Para la ensalada

- 1 taza de ejotes
- 400 gramos de papas cambray

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, este aderezo está riquísimo para acompañar las ensaladas.

Primero vamos a aplastar los ajos y después los cortamos finamente. Pasamos a un tazón mediano.

Ahora tomamos el perejil, lo lavamos y lo picamos en trocitos; ponemos en el bowl donde está el ajo. Agregamos la Margarina con sal La Villita y revolvemos muy bien. Dejamos reposar en el refrigerador mínimo 5 minutos antes de usarlo.

Podemos agregar este aderezo también al pollo o al pescado, no se arrepentirán.

Ensalada de papa y ejote

Vamos a cortar las papas por la mitad y meterlas en una olla con agua, una vez cocidas las pasamos por el aderezo de Margarina La Villita y cocinamos unos minutos en una sartén previamente engrasada con aceite de oliva.

Vamos a agregar los ejotes. Los cocemos y cortamos, les ponemos también aderezo y los mezclamos con las papas que ya cocinamos.

Servimos esta ensalada antes del plato principal.

¡Buen provecho!