



ENSALADA DE PAPA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 35 minutos

INGREDIENTES

- 5 papas
- Sal
- Agua para la cocción y un chorrito de vinagre blanco
- 6 dientes de ajo grandes
- Margarina sin sal La Villita
- 1 cucharada de zumo de limón (opcional)
- Un poco de perejil

MODO DE PREPARACIÓN

Esta rica guarnición será la preferida de tu familia.

Lavamos las papas y las colocamos en una olla o cazuela de agua con sal, añadimos un chorrito de vinagre, cocemos las papas sin pelar durante unos 25-30 minutos, hasta que estén tiernas. Después las pelamos y las cortamos en trozos irregulares dejándolas en un plato para que se enfríen.

Pelamos los dientes de ajo y los machacamos en un tazón, mezclados con una pizca de sal. Seguidamente agregamos un trozo grande de margarina sin sal y revolvemos, al final quedará como una crema espesa.

Añadimos el perejil picadito. Reservamos un poquito más para espolvorear por encima en el momento de servir. Mezclamos suavemente dando movimientos envolventes y procurando que no se nos partan. Debemos tener cuidado de no romper ni machacar las papas.

Refrigeramos las papas cubiertas con papel transparente durante 30 minutos antes de servir y listo.