

ENSALADA CREMOSA DE PAPA CON HIERBAS FRESCAS



INGREDIENTES:

3 libras papas rojas pequeñas

3 cucharadas vinagre de
arroz sin sazonar

3/4 taza de mayonesa

3 cebollas verdes medianas,
en rodajas finas

1 tallo de apio, cortado en
cubos de 1/3 de pulgada

1/4 taza de perejil fresco
picado

1/4 taza de albahaca fresca
picada

2 cucharadas eneldo fresco
picado

1 1/2 cucharadita cáscara de
limón finamente rallada

INSTRUCCIONES:

1. Lleve las papas a hervir en una olla grande con agua. Reduzca el fuego a medio-bajo y cocine a fuego lento hasta que las papas estén tiernas, aproximadamente 17 minutos. Desagüe; déjelo reposar hasta que esté lo suficientemente frío como para manejarlo, aproximadamente 20 minutos.
2. Cortar las papas en trozos de 3/4 de pulgada. Coloque una capa de papas en un tazón grande; espolvoree con un poco de vinagre y sal y pimienta. Continúa cubriendo las papas con vinagre, sal y pimienta. Agregue todos los ingredientes restantes; sacudida. Condimentar con sal y pimienta.

Fuente de Receta:

<https://www.epicurious.com/recipes/food/views/creamy-potato-salad-with-lemon-and-fresh-herbs-238804>



Compre en su mercado de agricultores,
haga esta receta, comparta su foto.
#MIFarmersMarkets

CONSEJOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Cuando cocine papas, asegúrese de que estén cocidas a 165°F.
- Cuando transporte ensalada de papas, asegúrese de usar una hielera con mucho hielo para reducir el crecimiento de bacterias.
- Asegúrese de que la ensalada de papa no se asiente, no se enfríe, durante más de 2 horas.

Consejos de seguridad alimentaria proporcionados por MSU Extension, https://www.canr.msu.edu/news/it_must_have_been_the_potato_salad

Esta receta fue proporcionada por la Asociación del Mercado de Agricultores de Michigan. El desarrollo fue apoyado por una subvención de Capacitación y Educación en Seguridad Alimentaria otorgada por el Departamento de Agricultura y Desarrollo Rural de Michigan. Para obtener más recetas e información sobre el programa, visite mifma.org.

