

## ENSALADA DE PAPA

### Ingredientes:

- 1 kilo de papa de galeana (cambray)
- ¼ parte de una cebolla picada finamente
- 1/2 taza de apio picado
- ¼ de taza de Vinagre de manzana
- ½ taza de Aceite
- 2 cucharitas de Mostaza
- 1 cucharita de Azúcar
- 2 cucharitas de Consomé de pollo en polvo
- ¼ de cucharita de Pimentón molido o Paprika
- Pimienta negra molida al gusto
- ½ manojo de perejil picado (las hojas)

### Preparación:

1. Se ponen las papas en una olla y se cubren con agua. Se pone a hervir durante 20 minutos aproximadamente o hasta que las papas se sientan suaves sin sobre cocerse (depende del tamaño de las papas).
2. Se escurren las papas, se pelan y se dejan enfriar. Se rebanan.
3. Para preparar el aderezo se revuelve la cebolla y el apio con el vinagre, el aceite, la mostaza, el azúcar, el consomé, el pimentón, la pimienta negra y el perejil picado. Una vez que están bien integrados los ingredientes se mezclan con las papas, se revuelve bien y se refrigera antes de comer.