

PAPITAS CON SALSA DE PEPINO Y CHILE

Ingredientes:

- 1 kilo de Papita Cambray
- 2 pepinos
- 4 Chiles jalapeños frescos
- ½ taza de jugo de limón
- Sal al gusto

Preparación:

1. Las papitas se hierven en agua hasta que estén cocidas aproximadamente 15 a 20 minutos. Si se desea se pelan pero también se pueden dejar con cáscara. Las papas se cortan en cuatro partes. Se dejan enfriar.
2. Los pepinos se pelan, se parten a la mitad a lo largo y se les retira las semillas si se desea. Los chiles se parten a la mitad y se les retira las semilla si se desea menos picoso.
3. Se vacían al vaso de la licuadora los pepinos, los chiles, el jugo de limón, la sal y se licúa hasta dejarlo molido grueso. Se vacían sobre las papas y se refrigeran antes de servir.