

Ensalada de papa de invierno

Recipe courtesy of Blue Zones Kitchen Pg. 204

Ingredientes

- 8 tazas de agua
- 2 libras de papas, peladas y cortadas en cuartos u octavos, dependiendo de su tamaño (las papas cerosas como el oro Yukón o las papas rojas funcionan mejor)
- 1/2 taza de eneldo fresco, picado
- 1/2 taza de aceite de olivo virgen extra
- 3 a 5 cucharadas de vinagre de vino tinto
- Sal y pimienta (opcional)
- 2 tazas de rúcula picada
- 2 tazas de espinacas picadas
- 1 cebolla dulce grande (como Vidalia), cortada en rodajas finas
- 1 pequeña cabeza de hoja verde o lechuga romana, picada
- 1 rábano pequeño, cortado en rodajas (opcional, para decorar)

Indicaciones

1. Agregue las papas y cocine sin tapar hasta que estén tiernas, unos 12 minutos. Pruebe perforando las papas con un tenedor-si perforan fácilmente, están listas. Escorra las papas y deje enfriar.
2. En un tazón pequeño, combine el eneldo, el aceite de oliva y el vinagre; sazonar con sal y pimienta al gusto. Batir hasta que estén bien combinados.
3. En un tazón grande, combine las papas con aderezo y mezcle bien.
4. Justo antes de servir, agregue los ingredientes restantes a través de la lechuga y mezcle.
5. Decorar con rábano. ¡Sirve y disfruta!

Receta escrita por Dan Buettner