

ENSALADA DE PAPAS A LA JARDINERA

Ingredientes

1 kl de papas
3 huevos
1 taza de mayonesa
1/2 taza de leche
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de pimienta blanca
300 grs Hot-dog
1 pimiento grande
1/4 kl de vainitas
1 zanahoria
1 cebolla blanca cortada finito y lavada
perejil picado
1/2 taza de aceite
2 cucharadas de vinagre para aliñar las verduras
sal y pimienta

Preparación

Sancochar las papas, pelarlas y dejarlas enfriar, para luego cortarlas en cuadritos. Sancochar las zanahorias, las vainitas ya picadas en un poco de agua con sal y azúcar, escurrirlas y aderezarlas con aceite, vinagre y sal.

Mezclar la mayonesa con la leche y agregarle a las papas junto con la cebolla, el perejil y el hotdog en rajas. Acomodar en un molde forrado en papel grasa. Refrigerar 15 minutos. Voltar el molde sobre un plato y cubrir la superficie de la ensalada formando 4 triángulos uno de ellos de huevo pasado por el tamiz, el otro de vainitas, el otro triángulo de ensalada de pimientos y el otro de zanahorias. Decorar con rabanitos y perejil picado.

ENSALADA DE PAPAS "A LA SUIZA"

Ingredientes:

1 K. de papas.
1 diente de ajo.
1 cebolla pequeña.
1 cucharada de perejil picado.
1 pastilla de sazónador.
1 taza de agua.
2 cucharadas de vinagre.
1/2 taza de aceite de olivo.
1 taza de mayonesa.
Sal, alcaparras.

Preparación:

Sancochar las papas con su cáscara, pelarlas y cortarlas en rajas de 2 cm. de espesor. Picar finamente la cebolla y el perejil. Preparar el aderezo de aceite y vinagre, la mayonesa. Hacer el caldo con el agua y la pastilla.

Enjuagar la ensaladera con agua caliente, secarla y frotarla con el diente de ajo. (pelado) Poner una capa de papas, rocearlas con un poco de perejil y cebolla picada, luego 1 a 2 cucharadas de aderezo de vinagre y aceite y finalmente embeber con un poco del caldo caliente, cubrir con 2 Ch. de mayonesa.

Repetir hasta terminar con los ingredientes. La capa superior de las papas deberá empapar se bien del aderezo y el caldo. Luego se inclina la ensaladera sobre un costado, para recoger el líquido y volverlo a echar encima, hasta que todo se haya absorbido, cuidar de no revolver la ensaladera.

Deberá presentarse tibia. Encima se cubrirá de mayonesa y un poco de alcaparras.