

Aprende a preparar una rica ensalada de papas mexicana

Esta es una receta tradicional de papas al estilo mexicana. Si tienes tiempo, prepárala un día antes de servirla para que se concentren los sabores.

Ingredientes

- 1 1/2 lbs de papas rojas, lavadas y cortadas en pedacitos de 1 pulgada
- 1 poblano grande, cortado en cuadraditos
- 2 jalapeños, sin semillas y cortados en cuadraditos
- 1/4 taza de aceite de oliva, más 3 cucharadas
- 1 1/2 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta
- 1 cebolla roja pequeña, cortada en cuadraditos pequeños
- 5 tiras de tocino cocinado, cortado en pedacitos pequeños
- 2 cebollas verdes, cortadas en rodajas pequeñas
- 3/4 taza de mayonesa
- 1 cucharada de mostaza Dijon
- 1 chipotle en adobo
- 2 cucharadas de salsa de adobo de los chipotles
- 2 cucharadas de jugo de lima
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de paprika ahumada
- 1/2 cucharadita de comino

Instrucciones

- 1 Precalienta el horno a 400°F.
- 2 En un recipiente grande, mezcla las papas, los chiles poblanos, jalapeños, 3 cucharadas de aceite de oliva, 1 cucharadita de sal y 1/2 cucharadita de pimienta. Mezcla bien hasta que se combine todo y coloca en una bandeja cubierta con papel de aluminio. Hornea por 20 minutos, da vuelta y hornea por 20 minutos más. Retira del horno y deja enfriar por 30 minutos.
- 3 Mientras las papas se cocinan, coloca las cebollas rojas en un recipiente pequeño, cúbrelo con agua fría y deja a un costado. Corta la tocineta y las cebollas verdes, y deja a un costado.
- 4 En un recipiente mediano, mezcla la mayonesa con mostaza Dijon, chipotle, adobo, jugo de lima, ajo granulado,

paprika ahumada, comino, 1/2 cucharadita de sal y 1/2 cucharadita de pimienta. Mientras mezclas, agrega 1/4 taza de aceite de oliva. Prueba para ver si está bien de sal y deja a un costado.

- 5 Pasa la mezcla de papas a un recipiente más grande. Agrega tocineta, cebollas rojas y el condimento de mayonesa. Mezcla bien. Agrega la cebolla verde antes de servir. Sirve a temperatura ambiente.

Con información de [Que Rica Vida](#)