

# Una rica ensalada de papas con aderezo de cilantro para este domingo

Desde Diario La Mañana te invitamos a prepara una rica ensalada de papas con aderezo de cilantro para el almuerzo o cena, seguro te encantará.

Esta receta es muy fácil y económica de preparar, no necesitas muchos ingredientes para este plato.

## Ingredientes

1 kilo de papas  
1 cucharada de sal marina

## Aderezo de cilantro

$\frac{1}{2}$  manojo de cilantro deshojado  
Sal y pimienta al gusto  
1 cucharada de cebolla morada finamente picada  
2 cucharaditas de hojuelas de chile seco  
 $\frac{1}{2}$  taza de aceite de oliva  
2 cucharadas de jugo de limón

Para la preparación:

Hierve abundante agua en una olla, agrega sal de mar marina y cocina las papas por 15 minutos; deben de quedar cocidas pero no aguadas. Luego vierte el agua de cocción y sumérgelas en agua fría con hielo; drena el agua y deja escurriendo por al menos 10 minutos.

Pica finamente el cilantro y combínalo con la cebolla morada, la sal, la pimienta, las hojuelas de chile seco, el aceite de oliva y el jugo de limón.

Combina las papas con el aderezo de limón y mezcla hasta que todo quede bien incorporado. Sirve estas deliciosas papas con aderezo de cilantro y disfruta.