



Ensalada de Papa y Atún

Description

Ensalada de Papa y Atún – Potato and Tuna Salad (English version below)

Ingredientes

- 200 gramos de papa
- 1 lata grande de atún en agua
- 100 gramos de arveja
- 100 gramos de granos de mazorca
- 1 taza de uvas sin semillas
- Hojas de albahaca picadas ligeramente
- 4 cucharadas de mayonesa, yogurt natural o crema de leche
- Hojas de lechuga
- Sal y Pimienta molida al gusto

Preparación

1. Lavar y pelar bien la papa
2. En una olla mediana con suficiente agua, cocinar a fuego medio alto la papa, arveja y granos de mazorca. Salpimentar al gusto.
3. Una vez este blanda la papa escurrir en un colador y dejar enfriar un poco.
4. Cortar en cuadritos medianos la papa y en un tazón mediano mezclar todos lo demás ingredientes.
5. Servir en una cama de lechuga y decorar con limones.

Potato and Tuna Salad (English version)

Ingredients

- 200 grams potatoes
- 1 large can tuna in water
- 100 grams green peas
- 100 grams sweet corn
- 1 cup seedless grapes
- Basil leaves lightly chopped
- 4 tablespoons mayonnaise, yogurt or double cream
- Lettuce leaves

- Salt and ground pepper to taste
-

Preparation

1. Wash and peel potatoes well.
2. In a medium saucepan with enough water, cook heat the potatoes, peas and sweet corn over medium-high. Add salt and pepper to taste.
3. Once potatoes are soft, drain in a colander and let cool slightly.
4. Cut into medium diced potatoes in a medium bowl and mix all the other ingredients.
5. Serve on a bed of lettuce and garnish with lemons.