Ensalada de Papas Aromatizada

Los vegetales frescos y una vinagreta ligera le dan a esta ensalada un sabor distinguido.

Rinde 6 porciones. *½ taza por porción.*

Tiempo de preparación: 10 minutos
Tiempo de cocimiento: 10 minutos

Ingredientes

- 1½ libras de papas rojas (aproximadamente 8 papas), cortadas en cubitos
- ½ taza de aderezo Italiano de bajas calorías
- ½ cucharada de mostaza picosa *(spicy brown mustard)*
- 1 cucharada de perejil fresco *(fresh parsley)*, picado
- 1 cucharadita de sal de ajo
- ¼ cucharadita de pimienta negra molida *(ground black pepper)*
- ½ taza de pimiento rojo picado
- ½ taza de pimiento verde picado
- ½ taza de cebolla verde picada

Preparación

1. En una cacerola grande, cocine las papas en agua hirviendo durante aproximadamente 10 minutos, hasta que estén tiernas (no las cocine demasiado).
2. Escúrralas bien y déjelas enfriar.
3. Corte las papas en trocitos y colóquelas en un tazón mediano.
4. En un tazón pequeño, combine el aderezo, la mostaza, el perejil y los condimentos; vierta esta preparación sobre las papas y revuelva.
5. Con cuidado, incorpore los pimientos y la cebolla. Cubra y deje enfriar hasta el momento de servir.

Información nutricional por porción: Calorías 132, Carbohidratos 24 g, Fibra Dietética 4 g, Proteínas 2 g, Grasa Total 4 g, Grasa Saturada 1 g, Grasa Trans 0 g, Colesterol 0 mg, Sodio 441 mg