



## Ensalada de papas crujientes

**Categoría: Ensalada, Celebración**

La ensalada de papas es un clásico de las fiestas decembrinas, despierta la curiosidad de tu familia con esta versión de La Costeña®.



Preparación  
**60 min.**



Dificultad  
**Media**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 60 mls de aceite de oliva
- 200 g de papa cocida en cubos
- 1 cda de sal en grano
- 1 cdta de pimienta
- 1 cdta de hierbas finas
- 30 g de cebolla morada fileteada
- 60 g de poro rebanado
- 4 cda de Mayonesa La Costeña®
- 60 g de Elote Dorado La Costeña®
- 2 cda de Perejil picado



### Preparación

1. Freír en un sartén con aceite de oliva las papas a temperatura alta, sazonar con sal, pimienta y finas hierbas.
2. En un tazón mezclar las papas con la cebolla morada, el poro picado, mayonesa La Costeña®, elote dorado La Costeña® y perejil picado. Rectificar sazón.
3. Servir.