Ensalada de Huevo con papa

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
60 min.	6	Comida	Fácil

.

Ingredientes

INGREDIENTES

5 piezas de Huevo San Juan

4 papas

¼ de taza de cebolla

¼ de taza de apio

1 taza (200 g) de jamón de pierna

¼ de taza de granos de elote amarillo

¼ de taza de pimento rojo

¾ de taza de crema ácida

¾ de taza de mayonesa

1 cucharada de mostaza

½ cucharada de ajo en polvo

1 cucharada de perejil

Cantidad necesaria de agua

Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Coloca las piezas de Huevo San Juan® en una ollita con agua y cocina a fuego medio una vez que empiece a hervir cuenta 8 minutos. Retira del fuego y enfría en el chorro de agua fría.

2. En una tabla pela las piezas de Huevo San Juan® y corta en 2 partes. Reserva

3. En una tabla pela las papas, corta en cubos medianos. Cocina a fuego medio en agua por 15 minutos. Deja enfriar y reserva

4. Coloca las papas en un bowl, agrega la cebolla, el apio, el jamón, los granos de elote, el pimiento, la cebolla, el apio, la mayonesa, la crema, la mostaza y el ajo en polvo, sazona con sal y pimienta y agrega el perejil. Mezcla con una cuchara e integra.

5. Sirve en un platón extendido, coloca las piezas de Huevo San Juan encima y acompaña con tu plato fuerte favorito.