

# Ensalada de papa tibia

## *Ingredientes:*

- 3 libras de papas, cortadas en rodajas de 1/4 de pulgada en ángulo
- 1 cebolla blanca o morada, pelada y cortada en rodajas
- 1 manzana roja o verde, cortada en 1/2 trozos
- 1/2 manojo de col rizada, pelada y cortada en trozos de 1"
- 1/4 taza de aceite de oliva
- 1 cucharadita de comino
- sal y pimienta

## *Crema:*

- 1/8 taza de aceite de oliva
- 1 cucharada de vinagre de sidra de manzana
- 1 cucharada de mostaza
- sal y pimienta

## *Instrucciones:*

1. Precaliente el horno a 425 grados.
2. Mezcle las papas y las cebollas con 2 cucharaditas de aceite. Sazone con comino, sal y pimienta.
3. Colocar en un molde para hornear de 12x18 y colocar en horno precalentado. Cocine por 15 minutos.
4. Mezcle las manzanas con 1 cucharada de aceite y mezcle con las papas y las cebollas en una bandeja para hornear, cocine 5 minutos adicionales.
5. Mientras se cocinan las papas, mezcle el aderezo y mezcle la mitad del aderezo con col rizada y masajee las hojas.
6. Cuando las papas estén blandas, retírelas de la sartén y colóquelas en un tazón mediano, agregue el aderezo restante mientras la mezcla de papas está tibia. Mezcle y agregue las hojas de col rizada.
7. Combinar con aderezo.