

ENSALADA AURORA

(Para 20 personas.)

Ingredientes:

- 5 libras de papas
- 5 manzanas
- 4 tallos de apio
- 1 cebolla grande
- 1 frasco chico de encurtidos dulces
- 2 paquetitos chicos de pasitas
- 1 lata grande de nueces
- 3 a 4 limones
- Mayonesa Kraft "Miracle Whip".
- Sal, pimienta y aceite de oliva (al gusto).

Procedimiento:

En una olla con agua cocinas las papas con su cáscara y sin sal. Cuando las papas estén frías las partes en cuadritos, luego pica el apio, y la cebolla. Añade los encurtidos (no botes el agua, la necesitas para la salsa), las pasitas y las nueces. De último le añades las manzanas peladas y partidas en cuadritos, ya remojadas en jugo de limón (ésto es para que no se oscurezcan las manzanas).

La Salsa:

Se hace con mayonesa, sal, pimienta, el jugo de los encurtidos y un poquito de aceite de oliva.

Debes de probarla antes de mezclarla, es preferible subirle un poquito el punto de sal, acuérdate que cocinastes las papas sin sal.

Una vez que hayas terminado, la pones en el recipiente que vas a poner en la mesa, la tapas y la metes en la refrigeradora, hasta el momento de servirla.