



# Ensalada de Papa Vallecaucana



## Qué necesitamos:

- 2 cucharadas de Mayonesa más baja en grasa Fruco®
- 1 libra de papa sin pelar
- 1/2 taza de arveja verde fresca cocinada
- 1/2 taza de zanahoria picada en cubitos y cocinada
- 2 salchichas cortadas en media luna y sofritas
- 2 huevos cocinados duros y partidos en rodajas
- 1 cucharada de cilantro finamente picado
- 2 cucharadas de jugo de limón
- Sal al gusto

## Preparémoslo juntos:



Para empezar cocinamos la papa con su piel hasta que esté blandita, quitamos la piel, dejamos enfriar la papa y la cortamos en cubos. Mezclamos en un recipiente la papa, la arveja, la zanahoria, las salchichas, los huevos, el cilantro, el jugo de limón, la Mayonesa más baja en grasa Fruco® y la sal hasta que quede muy bien incorporado todo.

¿Sabías qué en el Valle de Cauca se sirve la ensalada de papa como plato principal y qué no puede faltar en fiestas familiares?

En el Valle del Cauca y en toda Colombia las papas son con Fruco®!

Descubre una receta nueva todos los días en [www.fruco.com.co](http://www.fruco.com.co)