

# Ensalada de Papas Valientes

**Makes:** 24 or 48 servings

24 Servings      48 Servings

Ingredients	Weight	Measure	Weight	Measure
Jugo de limón		6 Cdas		12 Cdas
Aceite de oliva		2 Cdas		1/4 tza
Mostaza Dijon		2 Cdas		1/4 tza
Vinagre		1 Cda		1/4 tza
Tomillo, seco		1/2 cda		1 cda
Papas, cortadas en cuadritos, sin pelar	2 lbs		4 lbs	
Brócoli, picado		2 tzas		4 tzas
Guisantes, congelados, descongelados y escurridos		2 tzas		4 tzas
Pimiento rojo, cortado en cuadritos		1/2 tza		1 tza
Apio, cortado en cuadritos		1/2 tza		1 tza

## Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
<b>Total Calories</b>	<b>62</b>	
Total Fat	1 g	
Protein	2 g	
Carbohydrates	12 g	
Dietary Fiber	2 g	
Saturated Fat	0 g	
Sodium	113 mg	

## Directions

1. Combine los primeros 5 ingredientes y mézclelos bien. Guarde en el refrigerados hasta que esté listo para usarlos.
2. Coloque las papas en una olla y cubra con agua. A fuego alto, hierva las papas y luego cocine a fuego lento por 15 minutos o hasta que las papas estén suaves. Escúrralas.
3. Combine las papas, guisantes, pimientos, apio y maíz en un tazón grande.
4. Mezcle el adereso, vierta sobre los vegetales y mézclelos suavemente.

## Notes

Consejos para Servir:

Haga este plato con anticipación y refrigérelo para usar más tarde en la semana.