

# Receta de Ensalada de papas boricua estilo Puerto Rico

Las ensaladas de papas boricuas siempre son un buen acompañante para casi cualquier comida, ya sea que las consumas solas o como un platillo adicional en el almuerzo, este tipo de ensalada se consume al momento, aunque también puede servirse fría, el detalle de su preparación es añadir huevo, por lo que deberás cuidar el tiempo de refrigerado.

[VER VIDEO PASO A PASO AQUÍ ►](#)


[Descargar Receta Gratis](#)

## ¿Cómo hacer una ensalada puertorriqueña con papa?

Te aconsejamos acompañar esta rica ensalada de papas boricua con cualquier carne, preferiblemente pernil, independientemente del plato en el que la sirvas aportará un sabor cremoso, pero ten cuidado con las calorías, ya que por sí sola contiene aproximadamente unas 320 calorías sin ajustar exactamente lo que puede aumentarle las salsas o mayonesas, te recomendamos mantener todo casero, prepara una mayonesa casera y esta ensalada tendrá aún mejor sabor.

## Información Nutricional

1.  Categoría: Ensaladas

2.  **Cocina: Puerto Rico**
3.  **Preparación: 15 minutos**
4.  **Cocción: 35 minutos**
5.  **Calorías: 350 Kcal**
6.  **Raciones: 8 personas**

## Pasos para hacer Receta en Estados Unidos



Marca para Resaltar Ingredientes y Preparación

### Ingredientes

- Pimienta al gusto
- 1 taza de mayonesa
- 1/2 cebolla picada pequeña
- 10 papas grandes peladas
- Sal al gusto
- 4 huevos cocidos
- 1 manzana roja cortada pequeña
- 1 pimiento verde 1/2
- 1/2 pimiento rojo morrón

### Preparación

- **Paso 1:** Lava muy bien todas las papas, te sugerimos usar papas grandes, luego de remover la concha pásalas a una olla con agua para hervir, puedes cortarlas en trozos pequeños para que su cocción sea más rápida.

- **Paso 2:** Espera unos 25 minutos, puedes usar este tiempo para preparar los demás ingredientes, coloca los huevos en una olla más pequeña y déjalos hervir por 15 minutos.
- **Paso 3:** Colar luego las papas y dejar enfriar, puedes pasar por agua fresca para cortar la cocción, si están suaves pásalas a un recipiente donde luego mezclaras con mayonesa.
- **Paso 4:** Incorpora en el mismo recipiente la cebolla cortada y la manzana, así mismo el pimiento.
- **Paso 5:** Quita la cascará de los huevos y corta a tu gusto, puedes dejar en trozos irregulares y así revolver toda la ensalada, rectifica la sal y estará lista la receta.

## Recomendación

Puedes añadir más mayonesa a esta ensalada si así gustas, recuerda que la cantidad esta medida para 8 porciones así que si quieres menor cantidad puedes reducir las medidas a tu preferencia, lo importante es que no se tenga pensado reservar la ensalada, al incluir huevo estas suelen dañarse y adoptar mal sabor luego del guardado. Por ultimo al momento de cocer los huevos agrégalos al agua antes de hervir y deja unos 10 minutos.

## Datos curiosos

Esta ensalada es un plato tradicional en Puerto Rico, pero como veras es fácil de preparar, puedes ofrecerla a tus invitados y mencionar que es un estilo puertorriqueño, los ingredientes que no pueden faltar de este platillo es la manzana y la mayonesa, esta última puede ser casera.

# Otra receta de ensalada de papas

## Recetas relacionadas

### [Receta de Chiles Manzanos Curtidos](#)

En México existe un agradable y picoso fruto mejor conocido como el chile, el cual tiene distintos tamaños y presentaciones, siendo uno de los más usados el famoso chile manzano. De este modo, este tipo de chile es uno de ...

[Leer Más](#)

### [Receta de ensaladas verdes para cuidarse](#)

Al hablar de ensaladas puede que no seas el mas entusiasmado a preparar este tipo de recetas, pero los beneficios de las ensaladas son mucho mayores que los de cualquier comida baja en calorías, los vegetales verdes contienen muchas más ...

[Leer Más](#)

## [Receta de ensalada de papa con huevo](#)

La ensalada de papa y huevo es una receta llena de proteínas que puedes servirte como desayuno si te encuentras en busca de una dieta balanceada, entre los alimentos preferidos de cualquier experto en la cocina se encuentra la papa ...

[Leer Más](#)

## [Receta de ensalada de manzana con nuez para Navidad](#)

Las ensaladas navideñas suelen ser una receta que se prepara en fechas festivas, ya que la combinación de ingredientes suele tener nueces, piñones y frutos secos, estos son típicos de las navidades ya que su sabor es especial y fresco, ...

[Leer Más](#)

## [Receta de Ensalada Rusa Peruana](#)

La ensalada rusa es una ensalada muy conocida en todo el mundo. Además, por su variedad de sabores y su alto contenido de vitaminas se ha hecho la favorita de la gente y su preparación varía dependiendo de cada país ...

[Leer Más](#)

## [Receta de sopa fría de coditos](#)

La receta de coditos o sopa fría de coditos son muy sabrosos, es un cambio a los platos convencionales de coditos con salsa, en esta preparación se sirve frío y con pocos ingredientes, puedes considerarlo una ensalada, aunque dependiendo de ...

[Leer Más](#)