



Chipotle Potato Salad

Recipe adapted from: <https://allthehealthythings.com/chipotle-potato-salad/>

Ingredients:

- 2 pounds Baby Red Potatoes, cleaned and cut into bite-sized pieces
- 6 Bacon Strips (optional)
- 1/2 cup Green Bell Pepper, finely diced
- 1/4 cup Red Onion, finely diced

Dressing

- 1/2 cup Mayonnaise
- 1/4 cup Lime Juice
- 3 Chipotle Peppers (in adobo)
- 1/4 cup Cilantro
- 1/4 cup Green Onion
- 2 Garlic cloves
- 1/2 teaspoon Salt

Directions:

1. Add the potatoes to a large pot and cover with water. Bring the water to a boil and then add a generous sprinkle of salt. Let the potatoes boil in the salted water for 12-15 minutes or until fork tender. Drain the potatoes and let cool.
2. Slice the bacon into small strips and then add it to a skillet heated over medium heat. Cook until crispy, stirring occasionally to make sure that it does not burn. Set a bit of bacon aside for garnish.
3. Next, make the dressing. Add the mayonnaise, lime juice, chipotle peppers, cilantro, green onion, garlic, and salt to a high-powered blender or food processor. Blend until the dressing is smooth and creamy. If you don't have a blender or food processor, dice small
4. Now it's time to make the potato salad. Add the cooled potatoes, bell pepper, red onion, and cooked bacon to a large mixing bowl. Pour on the chipotle dressing and stir until well combined. Give the potato salad a taste and add more salt if needed. Garnish with crispy bacon and chives. Serve immediately or cover and refrigerate the potato salad before serving.

FOR MORE RECIPES GO TO::

[HTTPS://WWW.MANNAFOOD.ORG/COMMUNITY-FOOD-EDUCATION/RECIPE-CORNER/](https://www.mannafood.org/community-food-education/recipe-corner/)



Ensalada de papa con aderezo de chipotle

Receta de: <https://allthehealthythings.com/chipotle-potato-salad/>

Ingredientes:

- 2 libras de papas, lavadas y picadas en cuadritos.
- 6 tiras de tocino (opcional)
- 1/2 taza de pimiento verde, finamente picado
- 1/4 taza de cebolla morada, finamente picada

Aderezo

- 1/2 taza de mayonesa
- 1/4 taza jugo de limón
- 3 chiles chipotles (en adobo)
- 1/4 taza de cilantro
- 1/4 taza de cebolleta
- 2 dientes de ajo
- 1/2 cucharada de sal.

Preparación:

1. Añade las papas a una olla grande y cubrelas con agua. En cuanto hierva el agua, añade una pizca generosa de sal. Deja que las papas hiervan en el agua con sal durante unos 12-15 minutos. Cuela las papas y deja que se enfríen.
2. Pica al tocino en tiritas y añadelo a un sartén a fuego medio. Cocínalo hasta que quede crujiente. Déjalo enfriar.
3. Ahora prepara el aderezo. Añade la mayonesa, el jugo de limón, los chipotles, el cilantro, la cebolleta, el ajo y la sal a una licuadora y licúalo hasta que quede una mezcla homogénea y cremosa. Si no tienes una licuadora, pícalo todo muy finamente y mezclaló.
4. Ahora prepara la ensalada de papa. Añade las papas, el pimiento verde, la cebolla morada y el tocino a un plato hondo. Vierte el aderezo de chipotle y mezclaló hasta que quede bien combinado. Prueba la ensalada y añade sal al gusto. Puedes refrigerar la ensalada y servirla fría o servirla de inmediato.

PARA MÁS RECETAS:

[HTTPS://WWW.MANNAFOOD.ORG/COMMUNITY-FOOD-EDUCATION/RECIPE-CORNER/](https://www.mannafood.org/COMMUNITY-FOOD-EDUCATION/RECIPE-CORNER/)
