



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.



SCAN QR CODE FOR
MORE RECIPES!

Recipe adapted from:
[https://allthehealthythings.com/
chipotle-potato-salad/](https://allthehealthythings.com/chipotle-potato-salad/)



Ensalada de papa con aderezo de chipotle

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 cebollines
- 2 dientes de ajo
- 1/2 cucharada de sal

Instrucciones:

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, los cebollines, 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 mézclalo.
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 mézclalo hasta que quede bien combinado. Prueba la ensalada y añade sal al gusto. Puedes refrigerar la ensalada y servirla fría o servirla de inmediato.



¡ESCANEE EL CÓDIGO QR PARA
OBTENER MÁS RECETAS!

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