

Potato Salad with Black Beans and Buttermilk Dressing (Ensalada de papas con frijoles negros y aderezo de suero de leche)

#### INGREDIENTES

- 2 libras de papas de piel roja
- 6 tazas de frijoles negros cocidos o enlatados, escurridos y enjuagados.
- 2 tazas de yogur griego natural lleno de grasa
- 3/4 de taza de suero de leche
- 1 manojo de cilantro (alrededor de 1 taza), picado
- 2 cucharadas de comino molido
- 2 cucharadas de cebowllino picado
- 1 cucharadita de sal kosher
- 1 cucharadita de pimienta negra recién cortada
- 1 pimiento rojo, sin semillas y cortado en cubos
- 1 jalapeño, picado



#### INSTRUCCIONES

- Lava y corta las patatas rojas en pequeños cubos. Hervirlas hasta que estén tiernas. Escurrir y enfriar a temperatura ambiente.
- En un tazón grande para mezclar, bata el yogur, el suero de leche, el cilantro, el comino, el cebowllino, la sal y la pimienta.
- Mezclar las patatas, las frijoles negros, el pimiento rojo y el jalapeño con el aderezo.