Ingredientes

1 kg de papas peladas

500 gramos de Mayonesa

50 gramos de perejil picado

Sal a gusto

Pimienta negra molida

Método de preparación

1. Pon las papas en una olla con agua fría y déjalas hasta que hierva.
2. Cocina durante 15 a 20 minutos o hasta que estén cocidas.
3. Escurrí y luego déjalas a un lado para que se enfríen. Si tienes hambre, impaciencia o ambos, puedes acelerar el proceso poniendo las papas hervidas en agua fría.
4. Cuando se enfríen, corta las papas en cubos medianos.

Mézclalos con los ingredientes restantes en un bol con mucha mayonesa.