

Tomato-Potato Salad with Olive Vinaigrette

Makes 6 servings

Prep time: 1 hour

Ingredients:

- 2 pounds of small potatoes
- Salt
- ½ cup of olive oil
- ¼ cup of white vinegar
- Ground pepper
- 1/3 cup of pitted olives
- ½ cup diced celery
- 2 pounds of tomatoes, chopped
- ¼ cup chopped fresh basil
- ¼ cup chopped chives (optional)



1. Place the potatoes in a large pot; cover with water. Season generously with salt and bring to a boil.
2. Reduce to a simmer and cook until the potatoes are tender, about 20 minutes. Drain the potatoes; let cool 15 to 20 minutes.
3. Whisk the olive oil, vinegar, 1 teaspoon salt and pepper in a medium bowl; stir in the olives and diced celery.
4. Halve the potatoes and transfer to a shallow bowl. Scatter the tomatoes over the potatoes. Drizzle with the vinaigrette. Top with basil and chives and season with salt and pepper, as desired.

Adapted from: www.foodnetwork.com

For CalFresh or Food Bank information, call (805) 238-4664.
Visit www.cachampionsforchange.net for healthy tips.

This institution is an equal opportunity provider and employer.



Ensalada de Papas y Tomates con Aderezo de Aceite de Olivo

Rinde 6 porciones.

Tiempo de preparación: 1 hora

Ingredientes:

- 2 libras de papas pequeñas
- Sal
- ½ taza de aceite de olivo
- ¼ taza de vinagre blanco
- Pimienta negra
- 1/3 taza de aceitunas, sin huesos
- ½ taza de apio picado
- 2 libras de tomates, picados
- ¼ taza de albahaca, picada
- ¼ taza de cebollino, picada (opcional)

1. Hierva agua con sal en una olla grande con las papas.
2. Cocínelas hasta que estén tiernas, unos 20 minutos.
3. Drene y enfríe durante 15-20 minutos.
4. Bate el aceite de oliva, el vinagre, 1 cucharadita de sal y pimienta en un recipiente. Añada las aceitunas y el apio.
5. Reduzca la mitad las papas y transfiera a un tazón. Añada los tomates. Agregue la vinagreta. Tapa la ensalada con albahaca y cebollino y condimente con sal y pimienta, como se desea.



Adaptación de: www.foodnetwork.com

Para información sobre CalFresh o el Banco de Alimentos, llame al (805) 238-4664.

Para consejos saludables, visite www.cachampionsforchange.net

