

# Ensalada de batatas

## Ingredientes:

2 batatas medianas  
2 manzanas medianas peladas y ralladas  
2 tallos de apio cortados en rodajas finas  
2 cebollas verdes cortadas en rodajas finas  
1/3 taza de arándanos secos

## Aderezo para ensaladas:

2 cucharadas de jugo de limón  
2 cucharadas de vinagre de manzana  
1 cucharadita de azúcar  
2 cucharadas de aceite  
Una pizca de sal y pimienta

## Preparación:

1. Pele las batatas, córtelas en cubos de media pulgada (1,3 cm) y hiérvalas hasta que estén tiernas.
2. Coloque las papas en un bol grande y añada el resto de los ingredientes de la ensalada (manzanas, apio, cebolla, arándanos).
3. En un bol pequeño, mezcle el jugo de limón, el vinagre, el azúcar y el aceite de oliva. Añada sal y pimienta.
4. Rocíe el aderezo sobre la mezcla de batatas y mezcle suavemente. Enfríe en el refrigerador.
5. Sirva fría. Rinde 6-8 porciones.

# Sweet Potato Salad

## Ingredients:

2 medium sweet potatoes  
2 medium apples, peeled/grated  
2 stalks celery, sliced thinly  
2 green onions, sliced thinly  
1/3 cup dried cranberries

## Salad Dressing:

2 tablespoons lemon juice  
2 tablespoons apple cider vinegar  
1 teaspoon sugar  
2 tablespoons oil  
Dash of salt and pepper

## Directions:

1. Peel sweet potatoes and cut into half inch cubes, boil until tender.
2. Place potatoes in large mixing bowl and add rest of salad ingredients (apples, celery, onion, cranberries).
3. In a small mixing bowl mix lemon juice, vinegar, sugar, and olive oil. Add salt and pepper.
4. Drizzle the dressing over the sweet potato mixture and mix gently. Chill in refrigerator.
5. Serve cold. Serves 6-8.