



# Potato Salad



Neighbor**Impact**  
Food Bank

## Ingredients

- 5 pounds gold or red potatoes
- 2 cups mayonnaise
- 1 cup refrigerated sweet pickle relish
- 2 tablespoons mustard
- 1 tablespoon apple cider vinegar
- 1 tablespoon celery seeds
- 1/2 teaspoon paprika
- 4 hard boiled eggs, peeled and chopped
- 3 celery stalks, diced
- 1/2 cup sweet onion, diced
- 1 tablespoon fresh chopped dill
- Salt and pepper

## Instructions

- Quarter potatoes and place them in a large pot. Fill the pot with cold water until it is 1 inch over the top of the potatoes. Set the pot over high heat and bring to a boil. Once boiling, add 1 tablespoon salt and cook the potatoes for 13-15 minutes, until fork tender.
- Meanwhile, in a medium bowl mix the mayonnaise, sweet pickle relish including juices, mustard, apple cider vinegar, celery seeds, paprika, 1 teaspoon salt, and pepper to taste. Stir until smooth. Then chop the eggs, celery, onions, and dill.
- Once the potatoes are very tender, drain off all the water. Remove the loose peels and chop the potatoes into 1/2-inch chunks. Place the potatoes in a large bowl. Gently mix in the dressing until it coats the potatoes well. Then stir in the eggs, celery, onions, and dill. Taste, then salt and pepper as needed. Garnish with fresh dill and paprika.



# Ensalada de Papas



NeighborImpact  
Food Bank

## Ingredientes

- 5 libras de papas doradas o rojas
- 2 tazas de mayonesa
- 1 taza de salsa de pepinillos dulces
- 2 cucharadas de mostaza
- 1 cucharada de vinagre de manzana
- 1 cucharada de semillas de apio

- 1/2 cucharadita de pimentón
- 4 huevos duros, pelados y picados
- 3 tallos de apio, cortados en cubitos
- 1/2 taza de cebolla dulce, picada
- 1 cucharada de eneldo fresco picado
- Sal y pimienta

## Instrucciones

- Corta las patatas en cuartos y colócalas en una olla grande. Llene la olla con agua fría hasta que esté a 1 pulgada por encima de las patatas. Pon la olla a fuego alto y deja que hierva. Una vez que hierva, agregue 1 cucharada de sal y cocine las papas durante 13-15 minutos, hasta que estén tiernas.
- Mientras tanto, en un tazón mediano mezcle la mayonesa, la salsa de pepinillos dulces (incluidos los jugos), la mostaza, el vinagre de sidra de manzana, las semillas de apio, el pimentón, 1 cucharadita de sal y pimienta al gusto. Revuelva hasta que quede suave. Luego pica los huevos, el apio, la cebolla y el eneldo.
- Una vez que las patatas estén bien tiernas, escurrimos toda el agua. Retire las cáscaras sueltas y pique las patatas en trozos de 1/2 pulgada. Coloca las patatas en un bol grande. Incorpora suavemente el aderezo hasta que cubra bien las patatas. Luego agregue los huevos, el apio, la cebolla y el eneldo. Pruebe, luego sal y pimienta según sea necesario. Adorne con eneldo fresco y pimentón.