



## Ensalada de colirrábano colorida

### Descripción

[vc\_row][vc\_column width=»1/3?][vc\_column\_text]

Una receta de ensalada de colirrábano colorida. Suelo recibir esta verdura en mi cesta de frutas y verduras que me entrega un productor local. Se llama colirrábano, col rábano o también colrave en valenciano. Tengo que admitir que me costó un poco usarla al principio. Luego probé varias recetas, de las cuales unas que no aconsejo. Al final, creo que la prefiero simplemente rallada en ensalada. En esta receta, vamos a buscar un poco (mucho) de color, buen humor y un toque de dulzor con la manzana (que la notarás apenas).

[/vc\_column\_text][/vc\_column][vc\_column width=»2/3?][vc\_single\_image image=»3903? img\_size=»full» style=»vc\_box\_rounded» onclick=»zoom»][/vc\_column][vc\_row][vc\_row][vc\_column][vc\_column\_text]

### Receta de la ensalada de colirrábano

[/vc\_column\_text][/vc\_column][vc\_row][vc\_row equal\_height=»yes» content\_placement=»top» css=».vc\_custom\_1578327110108{background-color: #f0f0f0 !important;}»][vc\_column width=»1/4?][vc\_column\_text]

6 pers

[/vc\_column\_text][/vc\_column][vc\_column width=»1/4?][vc\_column\_text]

Preparación 15 min

[/vc\_column\_text][/vc\_column][vc\_column width=»1/4?][vc\_column\_text]

Reposo 10 min

[/vc\_column\_text][/vc\_column][vc\_column width=»1/4?][vc\_column\_text]Nivel

fácil[/vc\_column\_text]/[vc\_column]/[vc\_row][vc\_row][vc\_column width=»1/3?[/vc\_column\_text  
css=».vc\_custom\_1618766759374{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

## Ingredientes

- 1 pequeño colirrábano
- 2 remolachas crudas
- 1 manzana mediana-grande
- 4-5 zanahorias
- aceite de oliva
- vinagre de manzana o zumo de limón
- mostaza
- sal, pimienta

[/vc\_column\_text]/[vc\_column][vc\_column width=»2/3?[/vc\_column\_text]

## Paso a paso

1. Empezar con la preparación de la vinagreta. En un recipiente, mezclar 3 cucharas soperas de aceite, 3 de vinagre (o zumo de limón) y 1 cuchara pequeña de mostaza. Salpimentar y mezclar bien.
2. Luego, pelar el colirrábano, la manzana y las remolachas. En mi caso, no pelo más las zanahorias, sólo las cepillo bien en agua.
3. Rallar todas las verduras y la manzana. Añadir todo rallado a la vinagreta.
4. Mezclar y dejar reposar en frío 5 a 10 minutos. Eso le da tiempo a las verduras expulsar un poco el jugo que tienen, y hace la vinagreta más suave.
5. Servir fresco.

[/vc\_column\_text]/[vc\_column]/[vc\_row][vc\_row][vc\_column][vc\_column\_text]

## Variantes de la ensalada de colirrábano

- En esta receta, puedes remplazar el colirrábano por col roja, blanco o china. Siempre tendrás que rallar la col muy fina.
- Para la vinagreta, si te gusta mezclar dulce y salado, puedes añadir a la mezcla una cuchara pequeña de miel. ¡Es delicioso!

[/vc\_column\_text]/[vc\_column]/[vc\_row][vc\_row content\_placement=»middle»][vc\_column  
width=»1/6?[/vc\_column][vc\_column width=»2/3?[/vc\_message message\_box\_color=»mulled\_wine»  
icon\_fontawesome=»fa fa-camera» css=».vc\_custom\_1578330895116{background-color: #f0f0f0  
!important;}»]

Cuando cocinas recetas del blog, sácale fotos y publicálas en redes sociales con mención  
**@vidaypimienta** y el hashtag **#vidaypimienta**

¡Gracias y que cocines muy rico!

[/vc\_message]/[vc\_column][vc\_column width=»1/6?[/vc\_column]/[vc\_row][vc\_row

content\_placement=»middle»][vc\_column][vc\_separator color=»mulled\_wine» border\_width=»3? el\_width=»50?»][vc\_column][vc\_masonry\_grid post\_type=»post» max\_items=»-1? style=»lazy» items\_per\_page=»4? show\_filter=»yes» element\_width=»3? gap=»10? orderby=»rand» item=»basicGrid\_NoAnimation» initial\_loading\_animation=»none» grid\_id=»vc\_gid:1618765971028-beb01f5bc654d494618fe3b750ba4728-3? taxonomies=»98, 184? filter\_source=»category»][vc\_column][vc\_row]

## CATEGORY

1. Entrada
2. Rincón salado

## POST TAG

1. acompañamiento
2. fresco y ligero
3. sin cocción
4. verduras

## Categoría

1. Entrada
2. Rincón salado

## Etiquetas

1. acompañamiento
2. fresco y ligero
3. sin cocción
4. verduras

## Fecha de creación

18/04/2021

## Autor

admin

default watermark