



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