

## ENSALADA GREEN GODDESS

Tiempo de preparación: 10 minutos

Ideal para 4 a 6 personas

### Ingredientes:

#### Para la ensalada:

- ½ cabeza de repollo verde
- 3 pepinos persas
- 1 mazo de cebollin verdes

#### Para el aderezo:

- 1 taza de baby espinacas
- 1 taza de albahaca fresca
- 2 dientes de ajo
- 1 chalote pequeño
- Jugo de 2 limones
- ¼ taza de aceite de oliva
- ¼ taza de cashews (semillas de anacardo)\*
- ⅓ taza de queso parmesano rallado\*
- 2 cucharadas de vinagre de arroz
- 1 ½ cucharadita de sal

### Instrucciones:

1. Picar el repollo, los pepinos y el cebollín y luego colócalas en un recipiente grande.
2. Agrega todos los ingredientes del aderezo a una licuadora o procesador de alimentos y mezcla hasta que quede cremoso con un color verde brillante.
3. Vierte el aderezo sobre las verduras preparadas y revuelve para combinar. Disfruta con chips de tortilla o como quieras.

### Notas:

\*Guarda la ensalada en el refrigerador en un recipiente hermético por 1-2 días.

\* Podes hacerla vegana: El único ingrediente en el aderezo que no es de origen vegetal es el queso parmesano, pero la puedes sustituir por Levadura Nutricional (nutritional yeast) que de hecho la receta original es con este ingrediente.

\*Cambia las nueces: Los cashews (anacardos) le dan a este aderezo un gran sabor a nuez y más textura, pero funciona con cualquier otra nuez como walnuts, almendras o pecanas.

