

ENSALADA COLESLAW SIN MAYONESA

Tiempo de preparación: 10 minutos

Ideal para 4 personas

Ingredientes



Para hacer la ensalada:

½ cabeza de repollo verde finamente rallado

1 zanahoria grande rallada

1/2 cebolla morada en rodajas finas

Para hacer el aderezo:

3 cucharadas de vinagre de sidra de manzana

1 ½ cucharadas de aceite de oliva

1 cucharada de miel (o más, dependiendo de la dulzura)

½ cucharada de mostaza Dijon

1 cucharadita de semilla de apio

¼ cucharadita de sal

¼ cucharadita de pimienta negra

Instrucciones

1. Colocar el repollo rallado, la zanahoria y la cebolla en un recipiente grande, mezclar y dejar aparte.
2. En un recipiente pequeño, mezcla el vinagre, la mostaza Dijon, la miel, el aceite de oliva, las semillas de apio, la sal y la pimienta, prueba y ajusta de miel y sal, según te guste más.
3. Agrega el aderezo sobre la ensalada y revuelve suavemente, ¡Servir y disfrutar!

Nota:

*Se guarda super bien en el refrigerador hasta por 5 días.