

EL COMEDOR ESCOLAR

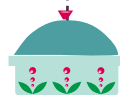


Receta Ensalada fresca de remolacha

Ingredientes



- 1 remolacha
- 1 zanahoria
- ½ cebolla morada
- 1-2 manzanas de agua
- Zumo de 1 limón
- Zumo de ½ naranja
- Chorro de aceite de oliva
- Sal
- Pimienta



Paso a paso

1. Lavamos y pelamos la remolacha, la zanahoria, cebolla, lavamos la manzana (no es necesario pelarla)
2. Por el lado grueso rallamos todos los vegetales y fruta en un bowl, agregamos los zumos, sal, pimienta y chorro de aceite.
3. La podemos consumir inmediatamente o refrigeramos unas horas.

Clasificación

TIPO DE COCINA:

PROTEINA:

TIEMPO DE EJECUCIÓN:

10 minutos

DE PORCIONES:

4 porciones

GRADO DE DIFICULTAD:

Fácil



S.O.S en la cocina

Pregúntale al chef:

300 726 0375
300 726 0119

