

Ensaladas



Ensalada Waldorf.

Ideal para tus almuerzos y tus cenas.

Si se quiere disfrutar de una ensalada original, sencilla y con mucho sabor, esta es una buena opción. La ensalada Waldorf, famosa en el mundo, se puede preparar fácilmente y degustar en el mismo momento. Es una receta ideal para sorprender y agradar si en casa hay invitados.

TIEMPO DE PREPARACIÓN

10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

5 minutos

TIEMPO TOTAL

15 minutos

PLATO

Ensaladas

COCINA

Americana

RACIONES

2 personas

CALORÍAS

170 kcal

EQUIPAMIENTO

- Set de Cuchillos Leo
- Set de Sartenes Laura

INGREDIENTES

- 6 hojas de lechuga de hoja grande
- 1 manzana verde
- 3 ramas de apio
- 30 gr de nueces picadas
- 30 gr de pasas o arándanos deshidratados
- 6 cucharadas de mayonesa
- 1 cucharada de mostaza

ELABORACIÓN PASO A PASO

- Tostar las nueces sin cáscara a fuego medio en la sartén por 5 minutos (aprox.)
- Preparar la salsa mezclando cucharadas de mayonesa, mostaza, sal y pimienta.
- Lavar con agua fría las hojas de lechuga, escurrir y reservar. Cortar en trozos pequeños la manzana y las ramas de apio.
- Mezclar todos los ingredientes en un bol junto a los arándanos y antes de verterlo, poner un colchón de hojas de lechuga en el fondo del recipiente en el que se va a servir la ensalada.
- Esparcir en último lugar, las nueces sobre la preparación realizada y ¡listo, a disfrutar!

