



Cocina Divertida

Patricia Vélez



Ensalada crocante con vinagreta de pomelo

Chef: María Adelaida Uribe



INGREDIENTES

- 3 tomates verdes en julianas
- 3 rábanos en julianas
- 1/2 taza de almendras picadas
- 1 bandeja de rúgula
- 1 bulbo en hinojo en julianas

Para la vinagreta

- 1/2 taza de jugo de pomelo
- 1/3 de taza de aceite de oliva
- Hojas de cilantro al gusto
- Sal y pimienta al gusto



PREPARACIÓN

Para la vinagreta

AGREGA sal y pimienta al jugo de pomelo.

MIENTRAS bates, vas agregando el aceite de oliva hasta que quede completamente disuelto.

AGREGA las hojas de cilantro.

Para la ensalada

MARINA el hinojo, el tomate, las almendras, la rúgula y el rábano con un poco de la vinagreta.

Notas

Síguenos en:  /patriciavelezcocinadivertida

 /patriciavelez_cocinadivertida

 /patriciavelezenvideo

www.patriciavelez.com

www.ambientegourmet.com

AMBIENTE GOURMET 