Coleslaw de Los Petersen



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Repollo colorado: 1/2 Unidad
Limón, para su jugo: 1/2 Unidad
Mostaza: 1 cda
Pimienta: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Zanahoria: 2 Unidades
Repollo blanco: 1/2 Unidad
Menta: c/n
Pasas de uva rubias: c/n
Sal: c/n
Yogurt Natural: 300 Gramos

Preparación de la Receta

- En un bol, mezclar la *zanahoria* rallada gruesa, el *repollo* morado y blanco en juliana fina, las pasas de uva rubias y el aceite de oliva
- Reservar.
- En otro bol, mezclar el yogurt natural, la *mostaza*, el *jugo* de *limón*, sal, pimienta, aceite de oliva y hojas de *menta* picada.
- Mezclar la preparación de ambos boles y servir con hojas de *menta* por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/coleslaw-de-los-petersen