

# 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>