

Coleslaw



Ingredientes

Sal fina:

Azucar: 20 grs.

Crema de leche: 60 grs.

Zanahorias: 2 Unidades

Pasas de Uva: 80 grs.

Pimienta: A gusto

Vinagre de manzana: 20 cc Repollo blanco: 1/2 Unidad

Mayonesa: 60 g

Preparación de la Receta

Coleslaw

- Sobre un bowl, rallar con mandolina –o bien, cortar a cuchillo- medio repollo de manera que obtenga bastones bien finos
- Luego, cortar 2 zanahorias en fetas y filetearlas en juliana
- Hidratar las pasas de uva dejándolas en agua un par de horas

- Para el aderezo

• Mezclar la mayonesa, el vinagre de manzana, pimienta, azúcar y la crema de leche

- Incorpore todos los ingredientes en un bowl

- El repollo, la zanahoria, las pasas hidratadas, dos cucharas de aderezo y mezcle
- Combine esta deliciosa ensalada con unas chuletas de cerdo.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/coleslaw