

ENSALADA ALEMANA DE REMOLACHA

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manzana: 1/2

Cebolla: 1/2

Vinagre Blanco: 1 Cucharada

Aceite:

Jugo de Limón: 1 Cucharada

Remolachas: 2

Azúcar: 1 Cucharada

Sal y Pimienta:

Preparación de la Receta

- *Pelar y rallar la manzana*
- Colocar en un bol y añadir el *jugo de limón*
- Incorporar la *cebolla* cortada finamente y las remolachas hervidas, en cubos pequeños
- *Condimentar* con sal, pimienta, *vinagre* blanco y aceite y revolver.
- Añadir el azúcar para compensar la acidez
- Integrar todos los ingredientes, y servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-alemana-de-remolacha>