

Ensalada de Navidad

Tiempo de preparación: 35 Min



Ingredientes

Almíbar de las piñas: 1 ta

Manzana cortada en cubos pequeños: 1 unidad

Pasas: 1/2 ta

Queso Crema: 1 Barra

Vino tinto California: 1 Vaso

Bombones: 1 ta

Nuez picada: 1/2 ta

Piña cortada en cubos pequeños: 1 ta

Varas de apio picadas finamente: 2 Unidades

Zanahoria rallada: 1/2 ta

Preparación de la Receta

- Calentar vino y *almíbar* en una olla pequeña, agregar bombones hasta que se deshagan, agregar queso *crema* y mezclar hasta obtener una mezcla homogénea.
- En un bowl colocar *manzana*, *piña*, *zanahoria* rallada y *apio*, agregar la mezcla de los bombones, pasas y nueces, mezclar hasta integrar.

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