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