elGourmet

# Ensalada de remolacha con repollo

Tiempo de preparación: 20 Min

## Ingredientes

**Limon**: 1/2 Unidad
**Pimentón seleccionado dulce Alicante**: 1 cdita.
**Queso Crema**: 100 g
**Repollo (350g)**: 1 Unidad
**Aceite de oliva (60cc)**: 4 cdas.
**Pimienta Negra Molida ALICANTE**: 1/4 cdita.
**Remolacha (320g)**: 4 Unidades
**Sal**: 1 Pizca

## Preparación de la Receta

- Cocinar la **remolacha** con su piel en abundante agua salada hirviendo (el agua debe cubrir las mismas)
- El tiempo de cocción será de 30 a 45 minutos (según el tamaño de la remolacha)
- Una vez cocidas, retirar del fuego, dejar templar y *pelar*
- Cortar en cubos y reservar.
- Retirar las primeras hojas del **repollo** blanco y su tallo grueso
- Luego separar todas las hojas eliminando el tallo duro que poseen
- Lavar las hojas en agua con *vinagre* (3 cdas
- De *vinagre* en un litro de agua)
- Escurrir y secar bien
- Colocar una hoja encima de la otra y cortar de esta manera tiras muy delgadas
- Una vez cortadas integrar con la *remolacha*
- Reservar.
- Mezclar el *jugo* de *limón* con la sal, el *pimentón* seleccionado dulce Alicante, el queso *crema* y por último incorporar el aceite de oliva
- Integrar perfectamente la preparación
- *Aliñar* la ensalada, añadir pimienta negra Alicante recién molida, mezclar bien y servir.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-remolacha-con-repollo**