

Ensalada Waldorf



Ingredientes

Apio: 2 Ramas

Manzanas granny-smith: 2 Unidades

Uvas pasas rubias: 125 g

Lechuga iceberg: 1 Unidad

Nueces pecanas: 125 g

Para la mayonesa casera:

Aceite de oliva suave:

Yema de huevo: 1 Unidad

Sal y Pimienta:

Jugo de Limón:

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Limpiamos bien la *lechuga*, reservamos
- Luego, limpiamos el *apio* y cortamos en trocitos finos
- Limpiamos las manzanas y cortamos en cubitos.
- Luego, preparamos la *mayonesa* emulsionando la yema (con la sal y un poco de pimienta) y el *jugo de limón* y agregando, de a poco y en forma de hilo, el aceite de oliva suave
- Con menos de una taza, para una yema grande, será suficiente.
- Condimentamos todos los ingredientes con la *mayonesa* y presentamos en un plato con la *lechuga* cortada en trozos
- Espolvoreamos con nueces y pasas.
- Servimos.

Nota

- Esta *mayonesa* está preparada para ser consumida rápidamente
- De lo contrario, se sugiere utilizar otro tipo de *mayonesa*

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