Ensalada de repollo colorado con aderezo de arándanos

Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 0min
Tiempo total: 10min , Número de porciones: **8**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/ensalada-de-repollo-colorado-con-aderezo-de-arandanos

Preparación

En el tazón de un procesador de alimentos, combine los arándanos, el jarabe de arce, el vinagre de vino tinto y el aceite de oliva. Procese hasta formar un puré suave. Raspe los lados del tazón y procesar de nuevo. Transfiera la vinagreta a un tazón pequeño y revuelva en el chalote y el perejil. Mezclar la vinagreta con el repollo colorado. Sazone a gusto con sal y pimienta. Cubra y refrigere por varias horas o toda la noche para permitir que los sabores se mezclen. Disfrute!

Ingredientes

- 1 taza/s Arándanos
- 2 cucharada/s Jarabe de arce
- 2 cucharada/s Vinagre de vino tinto
- 4 cucharada/s Aceite de oliva
- 1 Chalote mediano picado
- 1/2 taza/s Perejil fresco picado
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 Repollo colorado picado

Categorías

Un día normal, Reducida en calorías, Vegetariana, Todo el año, Económico, Frutas, Vegetales, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Agridulce