

Ensalada Navideña



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 15min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/ensalada-navidena>

Preparación

Cortar por el medio el ananá y retirar la pulpa sin romper la cáscara. Desechar el centro duro de la pulpa y cortar el resto en cubos. Reservar. Pelar y cortar en dados las manzanas, colocarlas en un bol y rociarlas con jugo de limón para que no se oxiden. Incorporar el ananá, los palmitos cortados en rodajas y el kanikama. Reservar. Para el aderezo, mezclar en un bol la salsa golf con la crema, el yogurt, sal y pimienta. Integrar y reservar. Rellenar las mitades de ananá con la ensalada y salsear con el aderezo. Llevar a la heladera hasta el momento se servir.

Disfrute! Fuente: Recetas Natura

Ingredientes

- 1 lata/s Piña - Ananá
- 1 lata/s Palmitos
- 2 Manzanas verdes
- 250 gramo/s Palillos de cangrejo - Kanikama
- 2 cucharada/s Jugo de limón
- 4 cucharada/s Salsa Golf
- 3 cucharada/s Crema de leche
- 1/2 vaso/s Yogurt blanco
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Navidad, Año Nuevo, Todo el año, Económico, Frutas, Rápida, Una cocinera experta, Ensalada, Agridulce

