

## Ensalada

.....

**Grado de dificultad:**

Moderado

**Tiempo de elaboración:**

30 minutos

**Modo de conservación:**

En la heladera

**Tiempo de conservación:**

Se conserva pocas horas, mas aun si se le agrega la vinagreta

**Utensilios a utilizar:**

- Tabla para cortar vegetales
- Cuchillo pequeño y cuchillo grande
- Bandeja plana redonda o fuente plana
- Recipiente
- Batidor
- Procesadora manual

**Ingredientes y características de los mismos:**

- 5 zanahorias medianas
  - 3 remolachas
  - 1 paquete de lechuga criolla o mantecosa
  - 6 rabanitos
  - 1 pimiento verde
  - 1 pimiento amarillo
  - 1 pimiento rojo
  - 2 choclos o maíz amarillo
  - 1/2 repollo pequeño
  - 1/2 palta pequeña
- .....

## Ensalada

.....

### Vinagreta

- 150 cc. De aceite de maíz
- 50 cc. De limón
- sal
- pimienta negra a gusto
- especias a gustos tipo masala

### Preparación:

- Lavar todas las verduras con abundante agua, sepárelas para luego cortarlas. Primero ralle zanahorias y remolachas (dejarlas en un plato para armar después).
- Al lavar la lechuga hacerlo hoja por hoja, dejando las hojas enteras (sin cortar). Cortar los rabanitos en círculos pequeños. A los pimientos se les debe cortar la mitad en finas tiras y la otra mitad en cubitos pequeños de aproximadamente medio centímetro.
- Desgranar el choclo con un cuchillo tratando de dejar los granos enteros.
- Cortar el repollo finamente en tiritas muy delgadas.
- Procesar la palta con la procesadora manual con un poco de aceite y sal para que nos quede una crema lisa y homogénea.
- Mezclar el limón con el aceite, la sal, la pimienta y las especias en un recipiente, bata enérgicamente para que se una.

### Armado del plato y presentación:

Comenzar colocando en la base del plato las hojas de lechuga. Encima va la zanahoria rallada y la remolacha tratando de ponerla por toda la fuente para que vaya quedando más plano. Colocar los rabanitos y después el repollo ahora si tratando de formar como una montaña en el centro. Poner los granos de choclo y los morrones en cubitos por encima. Las tiras de morrones por el costado. Arriba la crema de palta. Al finalizar colocar la vinagreta por encima.

.....