

Ensalada de Remolacha, Zanahoria, Tomate y Cilantro

Ingredientes:

2 remolachas medianas o 3 pequeñas.

2 zanahorias medianas o 3 pequeñas.

2 tomates.

1 cebolla pequeña.

1 cucharadita de azúcar.

Vinagre de vino blanco.

Aceite de oliva.

Sal y pimienta al gusto.



Preparación:

Paso 1: Cocinar las zanahorias y las remolachas por separado. Yo compre la remolacha cocida y sin piel. Mientras tanto cortar los tomates, la cebolla y el cilantro. En esta ensalada todo se corta en medias lunas menos el cilantro.



Paso 2: En un refractario pequeño colocar la cebolla y verterle agua hirviendo. Eso suaviza el sabor de la cebolla. Proceder a cortar las remolachas y las zanahorias de la misma manera. Luego escurrir la cebolla y pasarla a un refractario grande.



Paso 3: Sobre la cebolla agregar los tomates, la zanahoria, remolacha, el cilantro.



Paso 4: Ahora hay que condimentar la ensalada. La verdad no tengo las proporciones. Lo que hago es añadir aceite, vinagre, azúcar, sal y pimienta poco a poco hasta que me parezca bien. Luego le digo a mi hijo o esposo que la prueben y si les parece bien lo dejo así y si no la corrijo. Esta salsa debe quedar medio dulce. E revolvemos todo muy bien para que todo quede envuelto en ella.



Una deliciosa y liviana cena, una entrada divina o un acompañamiento sabroso.

Programando la Vida