

Ensalada de invierno con colinabo

Para 3-4 personas

Ingredientes

1 escarola

1 manojo de rabanitos pequeño

1 colinabo

1 manzana pequeña

1 diente de ajo

aliño:

aceite

vinagre

pimienta

sal

1 cucharadita de mostaza en grano (opcional)

Preparación:

1. Limpiamos la escarola y los rabanitos cuidadosamente con agua
2. Pelamos el colinabo y el diente de ajo. La manzana según gustos también, al utilizar manzanas ecológicas no hace falta pelarlas.
3. Troceamos la escarola, picamos el diente de ajo fino, los rabanitos en láminas. El colinabo según su tamaño lo podemos cortar en 2 o 3 trozos transversales que después cortaremos en láminas, al igual que la manzana.
4. Lo mezclamos todo y aliñamos, con aceite, vinagre, pimienta y sal o lo que os apetezca, como por ejemplo 1 cucharadita pequeña de mostaza en grano (si usamos mostaza echaremos menos vinagre o lo podemos eliminar).