

Receta de Ensalada de Colores Veraniega

31 Jul 2018



Buenos días a tod@s, como parece que el tiempo va a seguir siendo muy caluroso en los próximos días, para hoy os dejo esta rica **Ensalada de Colores Veraniega** que espero que os guste y os parezca muy atractiva para poner a vuestra familia.

Ingredientes

- Col morada (150 grs)
- Col verde (150 grs)
- Pimiento rojo (100 grs)
- Pimiento amarillo (100 grs)
- Zanahoria rallada (100 grs)
- Cebolletas (dos)
- Judías verdes (80 grs)
- Fresas (diez o doce)
- Sal y Pimienta
- **Para el aliño:**
- Aceite de oliva (4 cucharadas)
- Zumo de limón (dos cucharadas)
- Pimentón picante (una pizca)
- Pistachos (50 grs)

Modo de Preparación

1. Poner a cocer las judías verdes, escurrir y dejar enfriar
2. Cortar la col morada y ponerla en un colador bajo el grifo, escurrir y reservar en un plato
3. A continuación cortar la col verde, escurrir y reservar
4. Hacer lo mismo con los pimientos, y las cebolletas verdes
5. Lavar las zanahorias, pelarlas y cortarlas en juliana
6. Lavar las fresas y cortarlas en rodajas
7. Emplatarse la ensalada en una fuente amplia del color más intenso al más claro
8. Comenzar por la col morada, luego las fresas, los pimientos rojos, los pimientos amarillos, la col verde, las cebolletas y las judías
9. Para preparar el aliño usar un bote de plástico con tapadera y añadir el aceite, el limón, el pimentón picante y los pistachos picados
10. Agitar el bote varias veces para mezclar

Ensalada de Colores Veraniega

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

11. Añadir sal y pimienta a la ensalada
 12. El aliño se sirve en una salsera aparte de la ensalada, de esta manera no tenemos que revolver la ensalada para mezclarla, perdería la gracia
 13. Se sirve la ensalada tal cual y luego cada comensal se añade una cucharada de aliño por encima y....buen provecho!!!
-