

Será por recetas



Ensalada de berros y rabanitos

Pescados, Recetas de verduras, Dieta

 4 Personas

 Muy Fácil

 15 Minutos

 Enviada el 26/09/2012

Ingredientes

- 2 manojos de berros frescos
- 1 manojo de rabanitos
- Limón
- Mostaza
- Aceite
- Sal
- 1 huevo

Elaboración

Poner los berros bajo el grifo, una vez cortada la parte de los tallos. Lavarlos muy bien con agua fría, y seguidamente escurrirlos con papel de cocina o un paño.

Picarlos sobre una fuente profunda.

En un tazón echar la yema del huevo, 2 cucharadas de aceite, el zumo de 1 limón, una pizca de mostaza y un poquito de sal.

Batir con un tenedor hasta conseguir una mezcla homogénea.

Verter el contenido del tazón sobre los berros y mezclarlo bien. Cortar los tallos de los rabanitos después lavarlos. Seguidamente hacer 2 incisiones cruzadas sobre la punta, profundas. Adornar la ensalada con ellos.



Autor receta de Ensalada de berros y rabanitos

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012