



VINAGRETA VERDE PARA "CRUDITÉS"

Para 4 comensales

Hortalizas crudas y variadas de temporada, a vuestro gusto y cortadas a "bastones".
Por ejemplo: apio, zanahoria, nabo *daikon*, calabacín, etc.

La vinagreta

150 ml de aceite de oliva virgen extra
20 ml de vinagre de Jerez
20 ml de vinagre de manzana
20 g de mostaza verde
Sal y pimienta blanca
20 g de pistachos pelados y picados

PREPARACIÓN:

1---Lavad, pelad y cortad las hortalizas y reservadlas en nevera, protegidas con papel de cocina húmedo.
2---Mezclad los ingredientes de la vinagreta y reservad en nevera.

PRESENTACIÓN:

Servid las "crudités" mezclando los colores de las hortalizas en copas o vasos y aliñad por encima con la vinagreta preparada.

Carme Rusalleda, Navidad 2020