



ENSALADA WALDORF “VERANO”

Para 4 comensales:

- 4 cogollos, limpios y cortados de arriba abajo, como gajos
- 1 bandeja de “mâche”, bien limpio
- 20 rabanitos, limpios, sin pelar y partidos por el medio
- 10 zanahorias enanas, limpias, sin pelar y partidas de arriba abajo
- 2 peras grandes y verdosas, peladas y cortadas en bastones
- 40 ge de pistachos pelados

El aliño:

- 150 gr. de mayonesa
- 50 gr. nata 35%MG
- 20 gr, de mostaza de Dijon
- el zumo de medio limón sal y pimienta

ELABORACIÓN:

- 1---En un cuenco, y con un batidor de varillas manual, mezclar la mayonesa, la nata, la mostaza y el zumo de limón, mezclar bien. Con prudencia, ponga el punto de la sal y pimienta.
- 2---En otro cuenco ancho, a la medida del volumen de la ensalada, poner los cogollos, el mâche, los rabanitos, las zanahorias, las peras y los pistachos, incorporar la salsa y mezclarlo bien y con delicadeza.

La ensalada está lista para degustar.

CR, verano de 2022