

ENSALADA ALEMANA

Receta deliciosa, para disfrutar como guarnición o como plato fuerte.

¡Tienes que probar!

INGREDIENTES

PORCIÓN: 4 Personas

- Cebolla
- Cebollín
- 2 jitomates
- 1 pepino
- 3 papas
- 4 cucharadas de mayonesa vegana
- 2 cucharadas de mostaza
- Sal
- Pimienta
- Crema vegana (La puedes imprimir en:

CREMA NEUTRA DE ALMENDRA – Cocina Vegan Fácil ()

NOTA: TODAS LAS FRUTAS Y VERDURAS DEBEN DE ESTAR PREVIAMENTE LAVADAS Y DESINFECTADAS.

Modo de preparación

ADEREZO

un tazón vertemos una taza de crema vegana, agregamos 4 cucharada de mayonesa vegana y agregamos 2 cucharadas de

mostaza. Agregamos $\frac{1}{2}$ taza de leche vegetal y sal al gusto. Agregamos un poco de pimienta en polvo y mezclamos hasta integrar todos los ingredientes. Apartamos.

ENSALADA

1.- Pelamos un pepino, le retiramos las semillas y lo partimos en pequeños cubos. Lo pasamos a un tazón. Agregamos 2 jitomates en cubos pequeños y 2 cucharadas soperas de cebolla finamente picada.

3 papas cocidas, peladas y partidas en pequeños cubos y le agregamos el aderezo. Revolvemos con cuidado.

con cebollín finamente picado.

.

VER RECETA