

Ensalada de remolacha y garbanzo

2 porciones

Ingredientes

2-3 remolachas, peladas y ralladas
1 taza de garbanzos, cocidos o enlatados
3 cucharadas de cacahuete

Aderezo

1 cucharada de jugo de limón verde
1 cucharadita de salsa picante
1 cucharada de aceite de oliva
Sal y pimienta



Preparación

- Pele las remolachas crudas, quitando los tallos si es necesario, luego ralle las remolachas con un rallador de caja. Coloque las remolachas en un tazón junto con los garbanzos y los cacahuates.
- Mezcle los ingredientes del aderezo en otro tazón pequeño y revuelva para combinar. Pruebe y ajuste la sal y la pimienta a su gusto.
- Agregue el aderezo al otro tazón y mezcle todos los ingredientes. Déjelo reposar durante unos 5 minutos para que los sabores se empapen de las verduras y los jugos de remolacha se mezclen con el aderezo.

