

Ensalada en escabeche

6-8 porciones

Ingredientes

- 2 remolachas medianas-grandes (cocidas y finamente picadas)
- 2 papas medianas-grandes (cocidas y finamente picadas)
- 3 zanahorias medianas-grandes (cocidas y finamente picadas)
- 3/4–1 taza de chucrut (escurrido)
- 6 pepinillos en vinagre al eneldo pequeños (finamente picados)
- 1 chalote pequeño (también se puede usar ¼ de una cebolla roja o amarilla), finamente picado
- Sal y pimienta negra molida, al gusto
- 1/4 – 1/3 de taza de aceite de girasol (o cualquier aceite que prefiera)
- 1 – 1 1/2 cucharadas de vinagre blanco



Imagen de olgasflavorfactory.com

Preparación

- Cocine las remolachas en agua hirviendo o áselas hasta que estén tiernas.
- En otra olla, coloque las papas y las zanahorias. Cubra las verduras con agua fría. Tape la olla, hierva el agua, reduzca el fuego a fuego lento y cocine hasta que las zanahorias y papas estén bien cocidas y se puede perforarlas por completo con un cuchillo de pelar. Debe asegurarse de que estén bien cocidas, pero no demasiado, ya que de lo contrario se desmoronarían y se convertirían en papilla cuando se mezclen más tarde con el resto de los ingredientes de la ensalada.
- Enfríe las remolachas, las zanahorias y las papas hasta que estén lo suficientemente frías para manipularlas. Use una toalla de papel para ayudar a quitar la piel de las remolachas cocidas o use un cuchillo de mantequilla para quitar la piel de las zanahorias y las papas.
- Pique finamente las remolachas, las zanahorias y las papas, de modo que tengan aproximadamente el mismo tamaño.
- Pique los pepinillos para que tengan aproximadamente el mismo tamaño que las remolachas las zanahorias y las papas. Pique finamente el chalote o cebolla, lo que esté usando.
- Escurra el chucrut. Si el chucrut tiene pedazos largos, se puede cortarlos por la mitad o en tercios.
- Mezcle todas las verduras, incluido el chucrut y los pepinillos en un tazón grande. Sazone al gusto con sal y pimienta.
- Agregue el aceite de girasol y el vinagre. Mezcle para combinar. Conserve en el refrigerador.
- Se puede hacer esta ensalada hasta con 3 días de anticipación. También se puede agregar hierbas frescas justo antes de servir como eneldo, cebolletas o perejil.

