

ENSALADA COLESLAW

Ingredientes: para 6 personas

3 huevos duros

1 repollo pequeño (300 grs)

300 grs de zanahorias

200 grs de pepinillos en vinagre

200 grs de aceitunas sin hueso

1 lombarda pequeña (300 grs)

Preparación :

Ponga los huevos en el vaso y trocee 2 seg / vel 4 . Retire del vaso y reserve

Ponga el repollo y trocee 3 seg / vel 4. Retire del vaso y reserve

Ponga las zanahorias y trocee 5 seg / vel 5. Retire del vaso y reserve

Ponga los pepinillos y trocee 3 seg / vel 4 . Retire del vaso y reserve

Ponga las aceitunas y trocee 4 seg/ vel 4 . Retire del vaso y reserve

Por último ponga la lombarda y trocee 5 seg / vel 5 . Retire del vaso y reserve

Sin lavar el vaso vamos a preparar una lactonesa

Ingredientes lactonesa:

150 grs de leche

1 diente de ajo opcional

400 grs de aceite de oliva o girasol

el zumo de ½ limón , sal al gusto

Preparación :

Pese el aceite en una jarra y reserve

Ponga en el vaso la leche , el ajo y la sal . Programe 1 mint / 37° / vel 5 (sino no pone ajo , programe 30 seg / 37°/ vel 5)

Cuando termine , programe 3 mint / 37° / vel 5 y vaya echando el aceite , poco a poco sobre la tapa y con el cubilete puesto (el aceite irá cayendo poco a poco dentro del vaso)

Despues añade el limón y mezcle unos segundos a la misma velocidad

Rectifique el punto de sal

