



Recetas nuevas cada viernes

 ¡Dale play a esta receta!

DALE CLICK
O ESCANEA



Ensalada de Navidad

INGREDIENTES:

- 1/2 kilo de betabel
- 172 kilo de jícama
- 2 naranjas
- 4 limas pequeñas
- 1/2 taza de azúcar
- 150 g de cacahuate natural

TIEMPO: 30 min

PORCIONES: 8-10

PREPARACIÓN:

1. Coloca el betabel en una olla express con litro y medio de agua y el azúcar. Ponlo al fuego y cuando suena la válvula deja por 15 minutos más y apaga.
2. Corta la jícama en pedazos medianos.
3. Corta la naranja en mitades de rodajas.
4. Corta la lima en mitades de rodajas.
5. Corta en betabel en trozo medianos
6. Vierte el agua de la cocción del betabel en un recipiente y prueba de azúcar.
7. Coloca dentro del agua las naranjas, las limas y la jícama.
8. Al momento de servir, coloca un puñito de cacahuates.

¡Listo! ¡Sirve y disfruta!

** ¡Te recomiendo hacer esta ensalada un día antes, ya que toma mejor sabor!*



@lacocinaderosytv



/lacocinaderosytv



La Cocina de Rosy TV