

Ensalada de remolacha a la vinagreta con magimix

Ensalada de remolacha a la vinagreta con magimix

| | | | |
|-----------------------------|-------------------------------|----------------------------------|---------------------------|
| 10 min | 10 min 30 min | 10 min 30 min 40 min | 10 min 30 min 40 min 1/10 |
| 10 min 30 min 40 min 1/10 9 | 10 min 30 min 40 min 1/10 9 8 | 10 min 30 min 40 min 1/10 9 8 12 | |

10 min 30 min 40 min 1/10 9 8 12

Para las remolachas :

600g de agua

2 remolachas pequeñas

1 cucharada de sal gruesa Para el aderezo :

4 cucharadas de aceite

1 cucharada de vinagre balsámico

1 cucharada de mostaza

1/2 diente de ajo

Sal y pimienta

Perejil

Â»

Pelar las remolachas y colocarlas en el recipiente varoma.

Â»

Agregar el agua y la sal gruesa en el vaso del Thermomix. Colocar el varoma encima del vaso y programar 30 minutos a temperatura varoma, velocidad 1.

Â»

Cuando suene la alarma, reservar las remolachas y vaciar el agua del vaso.

Â»

Pelar medio diente de ajo y colocarlo en el vaso del Thermomix, programar 5 segundos a velocidad 5.

Â»

Agregar todos los ingredientes de la vinagreta y programar 45 segundos a velocidad 3.

Â»

Cortar la remolacha en cubos y enfriar en el refrigerador.

Â»

Verter la vinagreta sobre las remolachas.

Â»

Espolvorear con perejil.

Disfruta de esta entrada Thermomix fresca. ¡ Delicioso ! ;)