



ENSALADA DE REMOLACHA AMARILLA, ZANAHORIA, RABANITOS Y JAMÓN COCIDO

Esta fresca ensalada hará de tus días de verano una auténtica experiencia gourmet. Agradable a la vista y al gusto, combina nutritivos ingredientes con el sabroso Jamón Cocido Grand Bouquet Noel.

INGREDIENTES PARA 2 RACIONES:

- 1 remolacha (amarilla o roja)
- 1 zanahoria
- Rabanitos
- 2 lonchas de Jamón Cocido Grand Bouquet Noel
- Perejil fresco

Aliño:

- 1 cucharada de vinagre de manzana
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de mostaza de dijon
- 1 cucharada de miel
- Sal y pimienta

PASO A PASO:

- 1 Pelamos la remolacha y la zanahoria. Lavamos los rabanitos y con ayuda de una mandolina hacemos lonchas finas.
- 2 Cortamos el jamón en tiras.
- 3 Lavamos el perejil y lo picamos.
- 4 Preparamos el aliño mezclando todos los ingredientes.
- 5 Disponemos todo en un plato y aliñamos.