

Noviembre: Waldorf Ensalada de col

Sirve: 10 a 12

Ingredientes:

2 ½ -pound col blanca, sin corazón y picado (alrededor de 12 tazas)
4 manzanas Granny Smith, cortado en juliana
4 costillas de apio, en rodajas finas en diagonal
1 ½ tazas de nueces
½ taza de mayonesa
llano 1/2 taza de yogur
1 T-estilo de mostaza Dijon
3 cucharadas grandes de azúcar
¼ taza de aceite vegetal
sal ¾ tés, o al gusto
¼ de taza de vinagre de vino rojo



Instrucciones: En un recipiente grande, mezcle el repollo, las tiras de manzana, la el apio y las nueces. En un pequeño recipiente batidor de la mayonesa, el yogur, la mostaza, el azúcar, el aceite, la sal, y el vinagre hasta que el apósito es suave, verter el apósito sobre la mezcla de repollo y mezcle bien el repollo. Enfriar la col, cubierto, durante 2 horas. El repollo se puede hacer con 1 día de antelación. Mantenga cubierto y refrigerado.

Noviembre: Waldorf Ensalada de col

Sirve: 10 a 12

Ingredientes:

2 ½ -pound col blanca, sin corazón y picado (alrededor de 12 tazas)
4 manzanas Granny Smith, cortado en juliana
4 costillas de apio, en rodajas finas en diagonal
1 ½ tazas de nueces
½ taza de mayonesa
llano 1/2 taza de yogur
1 T-estilo de mostaza Dijon
3 cucharadas grandes de azúcar
¼ taza de aceite vegetal
sal ¾ tés, o al gusto
¼ de taza de vinagre de vino rojo



Instrucciones: En un recipiente grande, mezcle el repollo, las tiras de manzana, la el apio y las nueces. En un pequeño recipiente batidor de la mayonesa, el yogur, la mostaza, el azúcar, el aceite, la sal, y el vinagre hasta que el apósito es suave, verter el apósito sobre la mezcla de repollo y mezcle bien el repollo. Enfriar la col, cubierto, durante 2 horas. El repollo se puede hacer con 1 día de antelación. Mantenga cubierto y refrigerado.