

ENSALADA WALDORF VERSIONADA



INGREDIENTES

½ col lombarda
350 g apio
2 manzanas granny Smith
1 cebolla roja
50 g avellanas
140 g crema agria
Eneldo fresco
100 g arándanos secos
Sal, pimienta

MAYONESA

1 chalota
1 yema huevo
1 cucharada mostaza Dijon
1 cucharada sirope arce
1 cucharada vinagre sidra
80 g aceite girasol
80 g aceite oliva

MODO DE HACERLO

Repartir las avellanas en la bandeja de horno y tostar a 160° durante unos 30 minutos, hasta que adquieran un color dorado y están secas y crujientes. Dejar enfriar y machacar suavemente.

Cortar la col lombarda y la cebolla roja en juliana fina.

Picar el apio en rodajas finas.

Descorazonar las manzanas, partir por la mitad y cortar en rodajas.

MAYONESA

Colocar la chalota, la yema de huevo, la mostaza, el sirope de arce, el vinagre y algo de sal en un vaso de la túrmix. Batir y añadir los dos tipos de aceite hasta conseguir una mayonesa suave y espesa. Reservar.

Poner la col, el apio, las manzanas y la cebolla en un cuenco grande. Añadir la mayonesa, la crema agria, el eneldo picado, los arándanos, un poco de sal y pimienta. Utilizar las manos para mezclarlo todo bien, no pasa nada si se rompe la manzana. Servir en platos de presentación y repartir por encima las avellanas.

VARIANTES

Utilizar col china u otras lechugas que sean crujientes. Se puede aliñar con mayonesa especiadas con cítricos, con curry, hierbas frescas.

CONSERVACIÓN

Se conservan 2 días en la nevera.