

Receta para: SALSA DE RÁBANO

Porciones de muestra para 10-20 estudiantes

INGREDIENTES

- 1 Manojó de rábanos, cortados en cubitos
- Puñado de cilantro, perejil, cebollín, o cualquier otra hierba , despalillado y picado
- 4-5 cebolletas (cebolla cambray), picadas

Para el aderezo

- 2 cucharadas de vinagre de manzana
- 3-6 cucharadas de aceite de oliva
- 1-2 cucharadas de mostaza dijon
- Sal y pimienta al gusto

INSTRUCCIONES

1. Pon los cubitos de rábanos en un tazón mediano.
2. Agregue el aceite de oliva, vinagre de manzana, perejil, cebolletas, cebollín, y la sal y pimienta en el tazón y mezcle bien para combinar.
3. Agregue más sal y pimienta si hace falta.

Añada a ensaladas, wraps, sándwiches, o disfrútelo por si solo!



⇒ **SCHOOLYARD GARDENS** ⇒