

Ingredientes

- Repollo verde de 1/4 cabeza, cortado en rodajas finas
- Repollo verde de 1/4 cabeza, cortado en rodajas finas
- 4 zanahorias peladas y julianas
- 1 racimo de col rizada, rabos cortados y hojas cortadas, gasadas como chiffon
- 4 cebollas verdes cortadas en rodajas finas
- 1/2 taza de arándanos secos
- 1/2 taza de pepitas tostadas

Para la vinagreta Cesar:

- 2 dientes de ajo, pelados y picados
- 2 cucharaditas de mostaza Dijon
- 3 cucharadas de jugo de limón
- 3 cucharadas de vinagre de sidra de manzana
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de pimienta
- 1 taza de aceite de oliva
- 2/3 taza de queso parmesano rallado

Indicaciones

1. En un tazón grande, combine todos los ingredientes de la ensalada.
2. En un tazón pequeño, mezcle el ajo, la mostaza Dijon, el jugo de limón, vinagre de sidra, sal y pimienta.
3. Mientras bate, rocíe lentamente en aceite de oliva y batir hasta que se emulsione.
4. Agregue el queso parmesano.
5. Rocíe la vinagreta sobre la ensalada y revuelta hasta que esté bien recubierta.
6. ¡Servir y disfrutar!