

INGREDIENTS

- 1 libra de coles de Bruselas, raspadas
- ½ cebolla morada, raspada
- 3 zanahorias, en rodajas finas
- ¼ de cabeza de repollo rojo, rallado
- ½ lata de garbanzos
- 2 huevos duros, en cuartos
- ½ taza de aceitunas kalamata
- 1 taza de tomates cherry, cortados por la mitad
- 4 onzas de queso feta
- ¼ de taza de vinagre de manzana
- 1 limón, exprimido
- 1 cucharada de mostaza Dijon
- ½ taza de yogur griego
- sal y pimienta al gusto

DIRECTIONS

1. En un tazón grande combine las coles de Bruselas, la cebolla morada, las zanahorias y la col rallada.
2. En un frasco de vidrio combine el vinagre, el jugo de limón, la mostaza de Dijon, el yogur, la sal y la pimienta. Coloque la tapa en el tarro de cristal y agite hasta que se combinen.
3. Mezcle las verduras con $\frac{3}{4}$ del aderezo, divídalas en platos para servir y decore con el resto de los ingredientes.
4. Sazone con pimienta recién molida, rocíe con más aderezo y sirva.

ENSALADA DE VERDURAS DE PRIMAVERA CON ADEREZO DE YOGURT

@EVERYONESHARVEST

TIEMPO TOTAL: 20M

PORCIONES: 4

CALORIAS: 255 CAL



Everyone's
Harvest

