



# Ensalada De Remolacha



## Ingredientes (4 porciones)

- 1 libra de remolachas, 3 -4 remolachas medianas
- 1 chalota grande o 1 cebolla mediana, finamente picada
- Sal y pimienta negra recién molida
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
- 2 cucharadas de vinagre
- Aproximadamente 1 cucharada de perejil picado, eneldo o cilantro; o aproximadamente 1 cucharadita de romero o estragón picado

## Direcciones

1. Pelar las remolachas y la chalota o cebolla.
2. Combínelos en el tazón de un procesador de alimentos equipado con una cuchilla de metal y utilice con cuidado hasta que las remolachas estén trituradas; no hacer puré. (O ralle las remolachas a mano y pique los chalotes; combínelos). Viértalos en un tazón.
3. Mezcle con la sal, la pimienta, el aceite y el vinagre. Prueba y ajusta el sazón. Agregue las hierbas y sirva.