

Ensalada Invernal y Crujiente de Coles de Bruselas

Ingredientes:

- 1 cebolla morada mediana
- 2 cdas. de vinagre de vino tinto (yo usé vinagre de jerez)
- 2 cdtas. de sumac molido
- 350 gr de coles de bruselas, cortadas en tiras
- 1/2 taza de semillas de granada (media granada grande)
- 1 manzana, sin pelar y cortada en daditos
- el zumo de medio limón
- 1/4 taza de aceite de oliva
- 3/4 taza de nueces, tostadas y cortadas en trozos más pequeños cortadas
- un poco de pimentón
- sal al gusto



Preparación:

1. Preparar primero el encurtido de cebolla al sumac: mezclar en un cuenco la cebolla con el vinagre, el sumac y 1/4 cdta. de sal y dejar reposar mientras preparamos la ensalada o al menos durante 15 minutos.
2. Mezclar el resto de los ingredientes. Incorporar la cebolla con todo su líquido. Corregir de sal, limón y pimentón. La ensalada se puede preparar de antemano, pero no echar el aliño hasta el momento en que se vaya a comer. ¡Buen provecho!

