



Ensalada Roja

Description

This is my mother's favourite salad, and it goes perfectly with a steak or by itself. You can also mix it with a little bit of mayonnaise instead of vinaigrette and it will still taste fantastic for a great meal.

Ensalada Roja or Red Salad (English version below)

Ingredientes para 2 a 4 porciones

- 2 Remolachas
- 2 Zanahorias
- 1 cebolla roja en rodajas.
- 4 Tomates cortados en mitades
- 2 cucharadas de aceite de oliva.
- 2 cucharadas de mostaza Dijon
- Jugo de limon
- Sal y pimienta al gusto
- Cilantro para decorar. (opcional)

Preparation

1. En una olla con agua cocinar a fuego medio alto por 25 minutos las remolachas y la zanahorias con piel y tallos.
2. Una vez esten cocidas dejar enfriar un poco antes de pelar y tajar en rodajas
3. Preparar la vinagreta con el jugo de limon, aceite de oliva, mostaza dijon, sal y pimienta.
4. Haga una cama con las remolachas y luego con la zanahorias.
5. Agregue la vinagreta y coloque los tomates, tajadas de cebolla y cilantro picado para decorar.

Red Salad (English version)

Ingredients for 2 to 4 portions

- 2 Beetroot
- 2 carrots
- 1 red onion cut into slices.
- 4 tomatoes cut into halves
- 2 tablespoons olive oil.
- 2 tbsp of Dijon mustard
- Lemon juice
- Salt and pepper to taste

Preparation

1. In a pot with water put the beetroot and carrots with skin and stems, over medium high heat and cook for 25 minutes.
2. When they are cooked let cool slightly before peeling and chopping into slices
3. Prepare the vinaigrette with lemon juice, olive oil, Dijon mustard, salt and pepper.
4. Make a bed with the beetroot and then the carrots.
5. Add the vinaigrette and place the tomatoes, slices of onion and chopped coriander for garnish.