



Recetas

Ensalada Waldorf

Esta ensalada fue creada por primera vez en Nueva York en 1893 en el famoso Hotel Waldorf, el precursor del Hotel Waldo Astoria que abrió en 1931.

El métre del hotel al que se le da el crédito de haber inventado la receta es Oscar Tschirky.



Fácil



15 min.



Cocina



3-4



Ingredientes

- 1 Lechuga
- 200 g de uvas
- 1 Tallo de céleri
- 1 Manzana verde
- 1 Limón
- 100 g uvas pasas
- Mayonesa
- 5 Cdas. de yogurt griego
- Sal Bahía Refinada Fina
- Pimienta negra
- 150 g de nueces

Utensilios

- Bowl grande para servir
- Bowl grande
- Bowl pequeño
- Tabla para picar
- Cuchillo de chef
- Cuchara de madera

Preparación

Pica las uvas por la mitad y de ser necesario retírate las semillas y reserva.

Pica finamente el céleri y reserva.

Pica la manzana en cubitos y reserva.

Agrega al bowl grande la manzana y exprímele medio limón para evitar que se oxide.

Incorpora el céleri, las uvas, las uvas pasas y mézclalos bien.

En el bowl pequeño, agrega 2 cucharadas de mayonesa, incorpora el yogurt, agrégale 1 cucharadita de Sal Bahía Refinada Fina y pimienta negra al gusto, mezcla bien, viértelo en la ensalada y mézclalo.

Pica $\frac{3}{4}$ de las nueces y agrégaselas a la ensalada.

En el bowl de servir, haz una cama de hojas de lechuga, vierte la ensalada y termínala adornando con las nueces enteras.