



## ENSALADA DE COL MORADA

### Ingredientes:

- ½ col morada, lavada, desinfectada y rebanada
- 2 tazas de zanahoria rallada (400 g)
- 5 rebanadas de piña en almíbar, escurrida y cortada en cuadritos
- 1 taza de cacahuates pelados (200 g)
- 1 taza de jugo de naranja (250 ml)
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- ¼ taza de miel de abeja (60 ml)
- Sal al gusto

### Procedimiento:

1. Mezcla la col morada, la zanahoria, la piña y los cacahuates coloca en un platón y reserva.
2. Para el aderezo, licúa el jugo de naranja, el aceite de oliva y la miel de abeja baña la ensalada con el aderezo mezcla perfectamente y sirve.

**Tiempo de preparación:**

15 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4