



ENSALADA DE MANZANA A LAS HIERBAS

Ingredientes:

- 3 manzanas, picadas en cubos
- ½: piña natural mediana, picada en cubos
- ½: cebolla, picada
- 2 cucharadas de albahaca fresca, picada
- 2 cucharadas de cilantro, picado
- 1 cucharita de romero fresco, picado
- 1 cucharadita de orégano
- ¼: de taza de aceite de oliva
- 3 cucharadas de salsa de soya
- Sal y pimienta, al gusto

Procedimiento:

1. En un refractario mezcla las manzanas con la piña, la cebolla, la albahaca, el cilantro, el romero y el orégano.
2. Agrega el aceite de oliva, la salsa de soya, sal, pimienta al gusto e integra todos los ingredientes.
3. Ofrece.

Tiempo de preparación:

10 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4