

# ENSALADA COLESLAW



Tiempo con Thermomix: 22 sec Tiempo total:  
10 min

## Ingredientes para 6 personas:

3 huevos duros  
1 repollo pequeño (300 g)

300 g de zanahorias  
200 g de pepinillos en vinagre  
200 g de aceitunas, sin hueso  
1 lombarda pequeña (300 g)

## Preparación:

- 1 Introduzca los huevos en el vaso y trocéelos programando 2 segundos, velocidad 4. Retire del vaso y reserve.
  - 2 Trocee el repollo programando 3 segundos, velocidad 4. Retire del vaso y reserve.
  - 3 Ponga las zanahorias en el vaso y programe 5 segundos, velocidad 5. Retire del vaso y reserve.
  - 4 Trocee los pepinillos programando 3 segundos, velocidad 4. Retire del vaso y reserve.
  - 5 Trocee las aceitunas 4 segundos, velocidad 4. Retire del vaso y reserve.
  - 6 Por último, trocee la lombarda programando 5 segundos, velocidad 5. Retire del vaso y reserve.
- Sugerencia: Prepare la lactonesa sin lavar el vaso, de modo que los restos de la lombarda le den color.

<http://www.todoothermomix.com>

[Mari-Carmen@todoothermomix.com](mailto:Mari-Carmen@todoothermomix.com)

Teléfonos: 918454334 y/o 651583431