

ENSALADA DE REPOLLO Y QUESO

Ingredientes:

- 1 repollo (col)
- ½ cebolla morada
- ½ taza de taza de vinagre de manzana
- 1 cucharita de sal
- ½ cucharita de pimienta
- 1 cucharita de orégano molido
- 1 cucharita de polvo de ajo
- 1 cucharita de consomé de pollo en polvo
- 1 cucharada de mostaza
- ½ taza de aceite de oliva
- ½ manojo de cilantro
- 200 gms de Queso Chihuahua rallado

Preparación:

1. El repollo se ralla o rebana finamente, se lava y se deja escurrir. La cebolla se corta en trozos del tamaño del repollo.
2. Para preparar el aderezo se mezcla el vinagre con la sal, la pimienta, el orégano, el polvo de ajo, el consomé, la mostaza y se revuelve para disolver la sal. Se añade el aceite y se combinan todos los ingredientes.
3. El cilantro se deshoja, se pica y se revuelve con el repollo y la cebolla. Se agrega el aderezo y se mezcla hasta combinar todos los ingredientes. Se añade el queso y se incorpora suavemente. Se guarda en refrigeración.