

Ensalada de invierno con grumo (repollo)

Para 4 personas

Ingredientes

1 lechuga o escarola
200 gr de grumo (repollo) finamente picado
1 diente de ajo finamente picado
1 cebolla mediana (opcional)
1/2 puñado de piñones (opcional)
1/2 puñado de pasas (opcional)
aceite de oliva virgen, vinagre y sal al gusto

Preparación

1. Primero picamos el grumo o repollo muy fino y lo ponemos en una fuente con el diente de ajo picadito y le añadimos el aliño deseado de aceite, vinagre y sal. Lo dejaremos entre 10 y 20 minutos con el aliño para que se reblandezca.
2. Si se desea, trocearemos la cebolla y la sofreimos en la sartén con un poco de aceite de oliva. Cuando se haya pochado, la añadimos a la ensalada. Si queremos una ensalada templada, añadiremos el sofrito caliente y sino dejaremos enfriar la cebolla, después de haberla escurrido.
3. Añadimos la lechuga o escarola picada, además de $\frac{1}{2}$ puñado de piñones y $\frac{1}{2}$ puñado de pasas y a disfrutar del invierno!