

Rábano Salteado

Ingredientes

- 1-2 rábanos, cortados a la mitad
- 2 cdtas de vinagre de manzana
- 1/2 cdtas de azúcar
- 1/4 taza de aceite de olivo
- 1/4 taza de Perejil (preferiblemente fresco)
- Sal y Pimienta al gusto

Instrucciones

1. Calentar el aceite de olivo en el sartén a temperatura media.
2. Agregar el rábano, cocinarlo mezclándolo ocasionalmente, hasta que el rábano este suave.
3. Agregar vinagre y azúcar, cocinar todo por un minuto más.
4. A regar el perejil, la sal y la pimienta, mezclar bien
5. Permita que se enfrié antes de servir.

Disfrútelo acompañado de una carne, pollo o pescado!

