

# Ensalada templada de setas, canónigos y espinacas frescas



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Jorge Reina **Recetizador:** Pepi Perez



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

La disposición de los ingredientes en un plato

## Descripción:

A veces estamos algo cansados de la típica ensalada de lechuga; las espinacas frescas y los canónigos dan más colorido a las ensaladas y combinan muy bien con todo. Cuando dices que vas a hacer ensalada de espinacas, suele haber un rechazo generalizado. Es mejor servirla antes de dar información para que comprueben por ellos mismos que ricas están las espinacas.

## Ingredientes para 2 personas :

- 3 dientes de ajo
- 3 grandes de setas
- 1 cucharita de Pimentón dulce o picante
- a tu gusto de Aceite de Oliva
- pizca de sal
- a tu gusto de canónigos
- a tu gusto de espinacas frescas
- 2 cucharadas ralladas de grana padano
- media o a gusto de cayena

## Preparación:

### Paso 1

Coges los artículos. Primero corta en rodajas las setas y los ajos.

### Paso 2

Haz un sofrito con aceite, ajo y cucharada de pimentón.

### Paso 3

*Añada las setas al sofrito hasta que se doren.*

#### **Paso 4**

*Dispón los canónigos y las espinacas frescas en un plato para dos para compartir*

#### **Paso 5**

*Ralla el queso grana padano. Dos cucharas ralladas o a tu gusto*

#### **Paso 6**

*Cuando las setas ya estén doradas, añádelas al plato de canónigos/espinacas. Añada un poco de sal y un poquitín de aceite y finalmente el queso encima de la ensalada*

#### **Paso 7**

*A mezclar los sabores y servir*