

Creador: La oveja negra **Recetizador:** Lucía Atienza



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Baja en calorías

Otros: Cocina Saludable

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Servir acompañada de picatostes y pasas para añadir al gusto.

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 bolsa de Espinacas baby Florette
- 250 gr de Queso de cabra
- Remolacha
- Aceite de oliva
- Vinagre
- Sal
- Mostaza
- Pimienta

Preparación:

Paso 1

Lavar y escurrir bien las espinacas

Paso 2

Colocar las hojas de espinaca en los platos y repartir por encima la remolacha y el queso de cabra cortados en trocitos.

Paso 3

Preparar una vinagreta con aceite de oliva, unas gotas de vinagre, media cucharadita de mostaza, sal y pimienta

Paso 4

Aliñar la ensalada con la vinagreta de mostaza.

