Ensalada de Espinacas

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: La oveja negra **Recetizador:** Paloma Luque Ro

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.