

**Creador:** La oveja negra **Recetizador:** Yess



**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.

