

# Ensalada de Remolacha y Queso de Cabra



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

**Creador:** LOLALOLITALOLA **Recetizador:** Ruby



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

## Descripción:

Una ensalada con sabores muy distintos y originales.

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 Queso rulo de cabra Hacendado
- 1 naranja
- 1 puñado de pistachos
- 2 remolacha cocida Hacendado
- sal
- Pimienta
- aceite de oliva
- Vinagre de Módena
- miel

## Preparación:

### Paso 1

Ecurrimos la remolacha y la cortamos en láminas finas como de medio centímetro. Colocamos en el fondo del plato.

### Paso 2

Pelamos las naranjas y las cortamos a rodajas también y las colocaremos sobre la remolacha

### Paso 3

Colocamos encima las rodajas de queso de cabra.

### Paso 4

Pelamos los pistachos y los agregamos a la ensalada (se puede hacer un picado con ellos pero yo los puse

enteros).

### **Paso 5**

*Preparamos una vinagreta con el jugo de la remolacha, un chorro de aceite de oliva, vinagre de módena, la miel, sal y pimienta y rociamos la ensalada con ella.*