

Ensalada de espinacas y moras

Tipo de plato: Entrantes · Procedencia: Mesacamilla/Cafetito · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0

Espinacas

Apio

Moras

Queso tierno

Menta

Aceite oliva

Vinagre vino tinto

Sal

ELABORACIÓN

Por gentileza de Kilicamen

En un bol ponemos las espinacas troceadas a mano, con un cuchillo de porcelana o bien uno de plástico especial para este uso. Añadimos un poco de apio picado y las moras (o bien frambuesas o grosellas). Seguimos incorporando taquitos de queso tierno y unas hojas de menta picadas.

Preparamos una vinagreta con aceite de oliva y vinagre de Jerez, o bien de frambuesas (la proporción correcta es de tres partes de aceite por cada una de vinagre), añadimos sal y pimienta, emulsionamos y sazonamos la ensalada.