

Ensalada de espinacas y moras

Tipo de plato: Entrantes | Procedencia: Mesacamilla/Cafetito | Tiempo: minutos |
Dificultad:

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.