



## ENSALADA DE ESPINACA CON ADEREZO DULCE DE CHILE DE ÁRBOL

### Ingredientes:

- 2 manojos de espinacas lavadas y desinfectadas
- 1 taza de cacahuates garapiñados (200 g)
- 3 mangos, solo la pulpa picados en cubos
- 1 paquete de queso de cabra en rebanadas (200 g)

### Para el aderezo:

- $\frac{3}{4}$  de taza de jugo de naranja (185 ml)
- $\frac{1}{2}$  de taza de miel de abeja (125 ml)
- 1 cucharada de chile de árbol molido

### Procedimiento:

1. Para la ensalada, coloca todos los ingredientes en un platón en forma decorativa y reserva.
2. Para el aderezo, mezcla el jugo de limón con la miel y el chile hasta integrar.
3. Ofrece la ensalada bañando con un poco de aderezo.

**Tiempo de preparación:**

15 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4