



ENSALADA DE ESPINACA CON VINAGRETA DE MOSTAZA DULCE

Ingredientes:

- 2 manojos chicos de espinaca, limpia y troceada
- 1 lechuga sangría, limpia y troceada
- 2 manzanas rojas, en rebanadas
- 100 g de cacahuates
- 200 g de queso panela, en cubos

Para la vinagreta:

- 2 cucharaditas de mostaza Dijón
- ½ taza de miel de abeja (125 ml)
- ¼ de salsa de soya (65 ml)
- 1 taza de aceite de oliva (250 ml)

Procedimiento:

1. Para la ensalada, acomoda todos los ingredientes en un platón de forma decorativa y reserva.
2. Para el aderezo, licúa la mostaza con el resto de los ingredientes hasta integrar por completo.
3. Ofrece la ensalada acompañada con la vinagreta.

Tiempo de preparación:	15 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4