

ENSALADA DE ESPINACAS CON ADEREZO DE MIEL

Ingredientes:

- 1 lechuga sangría limpia y troceada
- 2 manojos de espinacas, limpias y troceadas
- 2 manzanas rebanadas
- 1 taza de nuez picada (100 g)
- 1 paquete de queso de cabra (200 g)

Para el aderezo:

- $\frac{3}{4}$ taza de miel de abeja (180 ml)
- 2 cucharadas de jugo sazonador
- 2 cucharadas de mostaza Dijon
- 1 taza de aceite de oliva (250 ml)

Procedimiento:

1. En un platón acomoda la lechuga con la espinaca con la manzana, la nuez y el queso de cabra de forma decorativa reserva.
2. Licúa la miel con el jugo sazonador, la mostaza y añade poco a poco el aceite.
3. Sirve la ensalada con el aderezo.

Tiempo de preparación:

15 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4