



## ENSALADA DE ESPINACAS CON VINAGRETA CLÁSICA

### Ingredientes:

- 2 manojos chicos de espinacas, troceadas
- 1 cebolla morada, fileteada
- 300 g de champiñones, fileteados
- 1 taza de jitomate cherries, partidos a la mitad (150 g)
- 1 jícama mediana, rallada

### *Para la vinagreta:*

- 1 taza de aceite de oliva (250ml)
- ¼ de taza de vinagre balsámico (60ml)
- 1 limón, sólo el jugo
- Sal y pimienta, al gusto

### Procedimiento:

1. Para la ensalada, en un plato acomoda las espinacas, la cebolla, los champiñones, los jitomates y la jícama en forma decorativa reserva.
2. Para la vinagreta, mezcla todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Acompaña la ensalada con la vinagreta.

**Tiempo de preparación:**

15 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4