



ENSALADA DE ESPINACAS Y BERROS

Ingredientes:

- 2 manojos de espinacas, limpias y troceadas (400 g)
- 2 tazas de berros, limpios (200 g)
- 1 cebolla, fileteada
- 200 g de tocino, en tiras y frito
- 50 g de ajonjolí, caramelizado

Para la vinagreta:

- 1 taza de aceite de oliva (250 ml)
- ¼ de taza de vinagre balsámico(60 ml)
- 3 cucharadas de mostaza
- Sal y pimienta, al gusto

Procedimiento:

1. Para la ensalada, acomoda todos los ingredientes en un platón de forma decorativa.
2. Para la vinagreta, mezcla todos los ingredientes hasta integrarlos por completo.
3. Ofrece la ensalada acompañada con la vinagreta.

Tiempo de preparación:

10 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4