

ENSALADA DEL HUERTO

Ingredientes:

250 g de champiñones, fileteados
1 pimiento amarillo, en tiras
1 pimiento verde, en tiras
1 taza de germen de alfalfa
1 manojo de espinaca, troceada
1 lechuga orejona, troceada

Para la vinagreta:

- ½ taza de vinagre balsámico (125ml)
- 1 taza de aceite de oliva (250ml)
- 1 cucharada de hierbabuena, picada
- 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.
3. Ofrece la ensalada acompañada con la vinagreta.

Tiempo de preparación:

15 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4