



ENSALADA DE ESPINACAS CON MANZANA Y TRUFAS DE NUEZ Y QUESO

Ingredientes:

- 3 manojos de espinacas, limpias y troceadas
- 3 manzanas rebanadas
- 1 taza de nuez picada (100 g)
- 1 paquete de queso de cabra (200 g)
- 2 cucharaditas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta blanca

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 las espinaca con la manzana. En un recipiente a parte mezcla la mitad de la nuez molida con el queso de cabra, el aceite de oliva, la sal y la pimienta. Toma pequeñas porciones y forma bolitas. Pásalas por el resto de la nuez molida. Repite hasta terminar con toda la mezcla. Sirve de forma decorativa en la ensalada.
2. Licúa la miel con el jugo sazonador, la mostaza y añade poco a poco el aceite.
3. Sirve la ensalada con las trufas y el aderezo.

Tiempo de preparación:	10 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6-8