



ENSALADA DE FRESAS, QUESO DE CABRA Y BROTOS DE ESPINACA

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 150 g de brotes de espinaca frescos
- 150 g de fresa
- 80 g de nueces
- 80 g de queso de cabra
- 200 ml de vinagre balsámico
- 40 g de aceite de oliva virgen
- 20 g de miel
- sal
- pimienta

LA PREPARACIÓN

- Prepara el aliño para ello en un cacito añade el vinagre balsámico y cuece hasta reducirlo a la mitad, aproximadamente cinco minutos. Una vez reducido, reserva mientras que preparas la ensalada para que se vaya enfriando.
- En un bol mezcla los brotes de espinacas, las fresas lavadas y cortadas a lo largo y los frutos secos. Por otra parte mezcla en un bol la reducción del vinagre, el aceite de oliva virgen extra y la miel y bate hasta que esté todo incorporado.
- Repartimos en los platos la ensalada y desmenuza el queso de cabra por encima. Espolvorea con



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 9.6 g	Grasas 26.2 g
Kcal 302	Proteínas 6.3 g

la sal y la pimienta y salsea con el aliño.