

# ENSALADA *de* Alubias blancas

🕒 20 minutos

📏 Fácil

👤 4 personas

## ✓ INGREDIENTES

- Sal
- 1 huevo
- 1 chalota
- 3 tomates rama
- ½ bolsa de **Primeros Brotes de Espinaca Florette**
- 150 g de alubias blancas cocidas
- Sésamo tostado
- Aceite de oliva virgen extra
- Vinagre de manzana



**1** Dispón el huevo en una olla con agua y sal, lleva a ebullición y cuécelo durante 10 minutos.



**2** Enfría en agua con hielo, pélalo y tritúralo.



**3** Corta la chalota en aros y júntala con las espinacas y las alubias.



**4** Emplata el tomate cortado en ruedas en la base de un plato, coloca encima la mezcla anterior y espolvorea el huevo triturado.



**5** Termina con el aliño de sésamo, sal, aceite y vinagre a tu gusto.

## PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Primeros Brotes  
Espinaca

