

ENSALADA de Berros Y REMOLACHA

🕒 60 minutos

👤 Fácil

👥 4 personas

✓ INGREDIENTES

- 2 remolachas
- Sal
- 200 g de tomates cherry tricolor
- 2 melocotones
- 1 bolsa de **Berros Florette**
- Aceite de oliva virgen extra
- Vinagre de vino blanco
- 40 g de queso parmesano



1 **Coloca** las remolachas en un recipiente profundo para hornear, cubre con sal y **hornea** a 200 °C durante 45 minutos.



2 Mientras, **corta** los tomates cherry en mitades y el melocotón en finas láminas.



3 Una vez horneadas las remolachas, **pélaslas** y **córtalas** en octavos.



4 **Junta** los ingredientes anteriores con los berros y **adereza** con sal, aceite y vinagre.



5 **Sirve** en el recipiente que más te guste y termina con unas escamas de queso parmesano.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Monoproducto
Berro

