



# ENSALADA DE ESPINACAS, CALABAZA Y REMOLACHA



60 minutos

Fácil

2 personas

## INGREDIENTES

- 1 Pack de Primeros Brotes Espinaca Florette
- Aceite de oliva
- Vinagre balsámico
- Miel
- Mostaza de dijon
- Sal
- Pimienta negra
- 1 cebolla roja
- 1 calabaza cacahuete
- 200 g de remolachas cocidas
- 100 g de rulo de cabra
- 50 g de semillas de calabaza
- 100 g de nueces pecanas

1



Para el aderezo, mezcla el aceite de oliva, el vinagre balsámico, la miel, la mostaza de dijon, la sal y la pimienta hasta que se integren. Añade la cebolla roja en pequeños cubos y remueve hasta cubrirla toda.

2



Corta la calabaza y añade a una sartén con aceite de oliva. Salpimenta y remueve suavemente.

3



Cocina la calabaza durante unos 10 minutos o hasta que esté cocida. Retira y deja templar.

4



Corta la remolacha en cubos. En un plato dispón un poco de ensalada y suma la calabaza asada y la remolacha. Añade unas porciones de rulo de cabra.

5



Decora con unas nueces pecanas, semillas de calabaza y termina con el aliño de cebolla.

## PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Pack Primeros Brotes Espinaca

