

## ENSALADA DE ESPINACA, MANDARINA Y PISTACHOS

### Ingredientes (2 personas)



- Espinaca El Huertico
- 2 Mandarinas
- 15-20 Pistachos
- 1 Aguacate
- 1 Remolacha cocida
- Queso de cabra

#### Aliño:

- Sal
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Vinagre de Jerez
- Crema balsámica de Módena (opcional)

### Preparación

1. Pelamos las mandarinas, separamos los gajos y los troceamos.
2. Pelamos los pistachos y los partimos por la mitad.
3. Troceamos el aguacate y la remolacha cocida en dados.
4. Cortamos el queso de cabra en dados.
5. En un bol preparamos una cama de Espinaca El Huertico, añadimos los trozos de mandarina, los pistachos, el aguacate, la remolacha y el queso de cabra.
6. Aliñamos con un pellizco de sal, un buen chorro de Aceite de Oliva Virgen Extra y unas gotas de vinagre de Jerez.
7. Para decorar podemos añadir unos hilos de crema balsámica de Módena que potenciará el sabor de la ensalada.
8. ¡Y listo! Ya podemos disfrutar de esta rápida y nutritiva ensalada.

*Lo de Siempre Como Nunca*