


ENSALADA DE ESPINACA, HIGOS Y QUESO DE CABRA CON VINAGRETA DE MIEL Y MOSTAZA

Ingredientes



- 150 g Espinaca El Huertico 
- 4-5 higos maduros, cortados en cuartos
- 100 g de queso de cabra en rulo, en rodajas
- 2 cucharadas de miel
- 1 cucharadita de mostaza de Dijon
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharada de vinagre balsámico (o de manzana, al gusto)
- Sal y pimienta negra al gusto

Preparación

1. Coloca la espinaca en un bol grande o directamente en el plato de presentación.
2. Lava bien los higos, córtalos en cuartos y repártelos sobre la cama de espinacas.
3. Corta el rulo de queso de cabra en rodajas y colócalas sobre la ensalada, alternando con los higos.
4. En un bol pequeño, mezcla la miel, la mostaza de Dijon, el aceite de oliva, el vinagre balsámico, sal y pimienta. Bate bien hasta emulsionar.
5. Justo antes de servir, vierte la vinagreta sobre la ensalada y ¡lista para disfrutar!

Lo de Siempre Como Nunca