


ENSALADA DE ESPINACA CON PIÑA, NUECES Y GORGONZOLA



Ingredientes

- Espinaca El Huertico 
- 2 rodajas de Piña tropical fresca
- Queso gorgonzola
- Nueces

Aliño:

- 1 limón
- 4 cucharadas de Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

Preparación

1. En una fuente ponemos un fondo de Espinaca el Huertico.
2. Cortamos 2 rodajas de piña tropical y cada rodaja en trozos más pequeños.
3. Cortamos el queso gorgonzola en cubos pequeños o lo desmenuzamos si preferimos una textura más suave.
4. Troceamos las nueces en pedazos si son nueces enteras o también podemos utilizar nueces ya partidas.
5. En un bol, mezclamos el jugo de 1 limón recién exprimido, 4 cucharadas de aceite de oliva, sal y pimienta al gusto. Removemos bien la mezcla hasta que emulsione.
6. Sobre la espinaca repartimos los trozos de piña, las nueces y el queso gorgonzola.
7. Aliñamos la ensalada con un par de cucharadas de nuestro aliño de limón, mezclamos para que se reparta por toda la ensalada y servimos.

Lo de Siempre Como Nunca