Ensalada de Espinaca y Arvejas



Tiempo de preparación: 15 Min

Ingredientes

Hojas de Albahaca: 20 Unidades
Hojas de espinaca: 150 Gramos
Prosciutto: 75 Gramos
Arvejas fresca: 50 Gramos
Pimienta: c/n

Vinagreta

Limón para su jugo: 1/2 unidad
Sal en escamas: 1 Pizca
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Sin materia grasa en sartén calentar *jamón* crudo en *fetas* hasta poner crocante y secar por ambos lados.

Vinagreta

- Mezclar *jugo* de *limón*, sal en escamas y aceite de oliva para emulsionar

Armado

- Colocar en la base de la ensaladera hojas de **espinaca**, arvejas, hojas de *albahaca* y *condimentar* con la vinagreta.
- Terminar con *jamón* crudo crocante y pimienta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-espinaca-y-arvejas