

Ensalada de espinacas en bol comestible

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Aceitunas negras:

Cebolla Morada: 1 Unidad

Queso cheddar rallado: 50 g

Tomates cherry: 100 g

Espinacas baby: 1 Paquete

Plancha grande de hojaldre: 1 Unidad

Zanahoria: 1 Unidad

Longaniza: 1 Unidad

Para la vinagreta:

Mostaza de Dijon: 1 cdita.

Aceite De Oliva:

Salsa de soja: 1 cdita.

Yogur griego natural: 1 cda

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Colocamos boca abajo un molde de flanera grande y lo engrasamos con aceite por el exterior
- Colocamos encima del aceite la masa de *hojaldre* cubriendo el exterior
- Por encima, ponemos otro molde igual y llevamos a un horno precalentado a 220°C durante 8 minutos o hasta que la masa esté apenas dorada.
- A continuación, salteamos la longaniza cortada en una sartén.
- Luego, cortamos los tomates, la *cebolla* y la *zanahoria* en juliana.

Para la vinagreta mezclamos la soja

- La *mostaza* y el *yogur*
- Emulsionamos añadiendo el aceite en forma de hilo.
- Cuando la canasta de *hojaldre* esté lista y fría colocamos dentro las espinacas baby, los tomates, la *cebolla*, la *zanahoria*, la longaniza, el queso cheddar y las aceitunas.
- Aderezamos con la vinagreta y servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-espinacas-en-canasta-de-hojaldre>