Ensalada de Espinacas, Panceta y Queso de Cabra

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ensalada

Champiñones: 50 grs
Mostaza de Dijon: 1 cda
Pimienta: c/n
Sal Marina: c/n
Vinagre: c/n
Espinaca: 1 Planta
Panceta ahumada: 50 grs
Queso de Cabra: 80 grs
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

Ensalada de Espinacas, Panceta y Queso de Cabra

- En una sartén, cocinar suavemente *fetas* de **panceta** hasta que estén crocantes
- Secar en papel absorbente y reservar.
- Retirar las nervaduras de las hojas de *espinaca*
- Reservar.
- En un bol, mezclar queso de cabra en cubos, pimienta, sal marina y aceite de oliva.
- En un bol, mezclar las hojas de *espinaca*, champiñones crudos fileteados y el queso de cabra marinado.

Vinagreta

- En un bol, mezclar con un batidor la grasa que fue soltando la *panceta* en la sartén, *mostaza* de Dijon, sal, pimienta, *vinagre* de vino y aceite de oliva
- Reservar.

Armado

- Picar la *panceta* crocante y agregar al bol con las espinacas, champiñones y queso de cabra.
- *Aderezar* con la vinagreta y servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-espinacas-panceta-y-queso-de-cabra