

Ensalada de Papines y Espinacas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Eneldo: 2 Ramas

Papines hervidos: 300 Gramos

Sal en escamas: c/n

Hojas de espinaca: 100 Gramos

Pimienta: c/n

Salmón ahumado: 100 Gramos

Aderezo

Limon: 1/2 unidad

Aceite De Oliva: c/n

Mostaza en grano: 1 cda

Preparación de la Receta

- En un bowl mezclar papines hervidos en mitades, hojas de *espinaca* y *condimentar* con el aderezo.
- Servir en ensaladera y agregar por encima *salmón* ahumado en *fetas*.
- Terminar con hojas de *eneldo*, sal en escamas y pimienta.

Aderezo

- Mezclar *mostaza*, *jugo* y ralladura de *limón*, sal, pimienta y agregar de a poco aceite de oliva hasta emulsionar.

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