Ensalada de Remolacha con Queso Feta

Ingredientes

Canela: 2 Ramitas
Vinagre: 1 cda.
Cebolla: 1 Unidad
Perejil: 1 Ramillete
Jugo de Limón: 1 Chorrito
Anís estrellado: 2 Unidades
Queso feta: 80 g
Remolacha: 4 Unidades
Pimienta: A gusto
Sal: A gusto
Aceite de oliva virgen: A gusto
Miel: 1 cda.
Nueces: 50 g
Semillas de cilantro: 10 g
Azucar: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Dejar las remolachas en agua hirviendo con 1 rama de canela, entre 45 y 60 minutos
- Enfriar y cortarlas en trozos.
- En otra olla con agua, *hervir* 1 trozo de **remolacha** con la otra rama de canela, el *cilantro*, las nueces y algunos granos de pimienta
- Cocinar durante 10 minutos y dejar enfriar.

Para preparar la vinagreta

mezclar la cebolla picada con el jugo de lim&oacute

- N, el azúcar, la miel, 1 cucharada de *vinagre* y otra de *perejil* picado, 1 chorrito de aceite de oliva , un poco de sal y una pizca de pimienta.
- Echar las nueces por encima de las remolachas, regar con la vinagreta, añadir el queso troceado y servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-remolacha-con-queso-feta