

Ensalada de Remolacha con Queso Feta



Ingredientes

Canela: 2 Ramitas

Vinagre: 1 cda.

Cebolla: 1 Unidad

Perejil: 1 Ramillete

Jugo de Limón: 1 Chorrillo

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

Azúcar: 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 limón

- N, el azúcar, la miel, 1 cucharada de *vinagre* y otra de *perejil* picado, 1 chorrillo 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.