

# Ensalada de Remolacha y Papa



## Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: c/n

Crème fraîche: c/n

Espinacas: c/n

Patatas baby para micro: 1 Bolsa

Bacalao ahumado: c/n

Eneldo fresco: c/n

Limon: 1 unidad

Remolacha cocida: 1 Paquete

## Preparación de la Receta

- Hacer las patatas en el microondas y cortar en mitades.
- Cortar la **remolacha** en rodajas.
- Preparar una salsa de aceite, *zumo de limón*, *eneldo* fresco picado y *creme fraiche*.
- Montar la ensalada con una base de espinacas y encima alternar rodajas de *patata* con rodajas de *remolacha* y el bacalao en tiritas por encima.
- Salsear.

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