

# Ensalada de Remolachas y Queso de Cabra

Tiempo de preparación: 15 Min



## Ingredientes

**Aceite De Oliva:** 3 cdas

**Alcaparras:** 1 cda

**Queso de cabra cremoso:** 50 Gramos

**Sal:** c/n

**Aceto balsámico:** 1 cda

**Hojas de Hierbabuena:** 5 Gramos

**Remolachas:** 3 Unidades

## Preparación de la Receta

- *Pelar* y cortar las remolachas crudas en bastones.
- Llevar a un bowl y mezclar con hojas de *hierbabuena*, *alcaparras*, sal, aceto balsámico, aceite de oliva y queso de cabra cremoso desmenuzado.
- Servir y terminar con algunas *alcaparras* por encima.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-remolachas-y-queso-de-cabra>