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 conhojas 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