Ensalada fresca

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Limon: 1 Unidad
Boconccinos de mozzarella: 3 Unidades
Menta fresca:
Pimienta:
Sal:
Tomates semi secos: 3 Unidades
Aceite De Oliva:
Espinaca: 1 Atado
Zucchini: media Unidad
Piñones: 1 cda.
Vinagre:

Preparación de la Receta

- Colocar las espinacas, eliminando los tallos
- Picar la *menta* y añadirla al bol con las espinacas.
- Cortar el *zucchini* en tiras finas con ayuda de un pelador y añadirlo.
- Picar los tomates e incorporarlos al bol.
- Añadir también las bolitas de *mozzarella* y salpimentar.
- Seguidamente, tostar los piñones en una sartén con un poco de aceite.
- Por otro lado, hacer una vinagreta emulsionando aceite, sal *vinagre* balsámico, unas gotas de *limón* y una pizca de ralladura
- *Condimentar* con nuestra vinagreta y servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-fresca-3