

Ensalada Fresca por Julius Bienert



Ingredientes

Limon: 1/2 Unidad

Calabacín: 1/2 Unidad

Menta fresca: c/n

Piñones: 1 cda

Aceite De Oliva: c/n

Tomates secos: 3 Unidades

Espinaca: 1 Atado

Mozzarella en bolitas: 6 Unidades

Sal y Pimienta: c/n

Vinagre Balsámico: c/n

Preparación de la Receta

- Ponemos en un bol las espinacas con la *menta* picada.
- Añadimos el *calabacín* en tiras que habremos sacado con la ayuda de un pelador.
- Incorporamos también los piñones que habremos tostado en la sartén y los tomates semisecos picados.
- Incorporamos las bolitas de *mozzarella*, salpimentamos y aliñamos con una vinagreta de aceite, *vinagre* balsámico, unas gotas de *limón* y una pizca de ralladura.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-fresca-por-julius-bienert>