

Espinaca y Champiñones



Ingredientes

Aceto balsámico: 30 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Espinaca: 1 Atado

Aceite De Oliva: 100 cc

Queso Parmesano: 50 grs.

Champiñones: 200 g

Pan Lactal: 4 Fetas

Panceta ahumada: 150 g

Preparación de la Receta

- **Espinaca y Champiñones**
- El primer paso consiste en cortar la *panceta* en lardons, es decir, en pequeñas tiras con una beta de grasa y otra de carne
- Seguimos con el aderezo
- Agregue aceto balsámico, sal y pimienta a gusto
- Mezcle los ingredientes y unifíquelos con aceite de oliva.
- Corte el tallo de los champiñones y filetee cada pieza en finas láminas
- Ahora fría los trozos de *panceta* en una sartén
- Cuando arme su ensalada, coloque primero unas hojas de *espinaca* crudas, las láminas de champiñón y la *panceta* caramelizada
- El aderezo tiñe de un tono ácido y dulzón todos los ingredientes

- Para terminar

- Esparza unos pequeños dados de pan tostado, los lardons de *panceta* reservados y, en el momento, sume unas escamas del queso parmesano

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/espinaca-y-champinones>