



## ENSALADA DE BROCOLI BIO Y ESPINACA BABY

### Ingredientes

1 brócoli bio Actiture	2 cucharadas vinagre balsámico
Espinaca baby	2 cucharadas de miel
1 remolacha	4 cucharadas aceite de oliva
Semillas de calabaza	Sal

### Preparación

1. Cortamos el brócoli bio Actiture en floretes y los ponemos a hervir en una olla con agua y sal entre 3 y 5 minutos.
2. Cortamos las puntas de la remolacha y la cocinamos al vapor hasta que podamos atravesarla con un cuchillo fácilmente. Pasados unos 20 minutos reservamos para que se enfríe.
3. Pelamos la remolacha y la cortamos en dados.
4. En una fuente añadimos una base de espinaca baby, los floretes de brócoli bio Actiture, los dados de remolacha y las semillas de calabaza.
5. Para preparar el aliño añadimos en un bol el vinagre balsámico, la miel, el aceite de oliva, sal al gusto y mezclamos con unas varillas para que se integre.
6. Añadimos un par de cucharadas de aliño a la ensalada ¡y ya podemos disfrutar de este plato tan delicioso y saludable!