



ENSALADA DE ESPINACA Y MAÍZ BIO CON VINAGRETA DE LIMÓN

Ingredientes

1 espinaca bio Actiture
Maíz dulce bio Actiture
1 aguacate
Queso mozzarella

175ml de aceite de oliva
75ml de zumo de limón
Ralladura de 1 limón
1 ajo picado

12 hojas de albahaca
picada
2 cucharadas de mostaza
1 pizca de sal

Preparación

1. Para preparar la vinagreta vertemos el aceite de oliva, el zumo y la ralladura de limón dentro de un frasco de vidrio con tapa. Tapamos y agitamos vigorosamente hasta integrar por completo los ingredientes. Colocamos el resto de ingredientes: mostaza, ajo, albahaca y sal. Tapamos, agitamos de nuevo hasta que nos quede una mezcla homogénea y reservamos.
2. Cortamos y lavamos la espinaca Bio Actiture y la colocamos en una fuente para ensalada.
3. Añadimos sobre el fondo de espinaca el maíz dulce Bio Actiture, el aguacate cortado a rodajas y queso mozzarella al gusto.
4. Antes de servir añadimos sobre la ensalada un par de cucharadas de nuestra vinagreta de limón y albahaca y... ¡Listo! Ya podemos disfrutar de esta ensalada que es muy saludable, refrescante y rápida de preparar.