



## ENSALADA DE ESPINACA BIO, FRESAS, NUECES PECANAS Y QUESO DE CABRA

### Ingredientes

|                                   |                                     |                                 |
|-----------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------|
| 1 espinaca bio Actiture           | 1 cucharada de azúcar               | 1/8 cucharadita de ajo en polvo |
| 10 fresas                         | 1/4 cucharadita de estragón seco    | 1 pizca de mostaza seca         |
| 12 nueces pecanas                 | 1/8 cucharadita de cebolla en polvo | 4 cucharadas de aceite de oliva |
| Queso de cabra                    |                                     |                                 |
| 2 cucharadas de vinagre balsámico |                                     |                                 |

### Preparación

1. Cortamos y lavamos la espinaca Bio Actiture y la colocamos en una fuente para ensalada.
2. Lavamos las fresas, las troceamos y las añadimos a la ensalada.
3. Repartimos encima de la ensalada las nueces pecanas y queso de cabra al gusto.
4. En un recipiente con tapa añadimos el vinagre balsámico, el azúcar, el estragón seco, la cebolla en polvo, el ajo en polvo, la mostaza seca y el aceite de oliva. Cubrimos el recipiente con la tapa y agitamos enérgicamente para que se integren los ingredientes.
5. Componemos la ensalada con un par de cucharadas de nuestro aliño balsámico... ¡Y listo! Ya podemos disfrutar de esta deliciosa ensalada vegetariana.