

## REMOLACHAS AL HORNO

### Ingredientes:

- 8 remolachas medianas
- Mezcla de hojas (lechuga, espinaca..)
- Hierbas aromáticas
- El jugo de media naranja o limón
- Aceite de oliva virgen extra
- 2 cucharadas de vinagre balsámico
- Pimienta negra molida al gusto
- Sal



### Preparación:

- 1°. Lavar, pelar y cortar las remolachas en tacos.
- 2°. Colocar en un recipiente para hornear.
- 3°. Agregar aceite de oliva, pimienta e hierbas secas.
- 4°. Hornear durante 40 minutos moviendo de vez en cuando.
- 5°. Retirar las remolachas del horno. Agregar el jugo de naranja o limón y el vinagre balsámico y mezclar.
- 6°. Rectificar de sal y pimienta.
- 7°. Servir sobre una base de hojas de ensalada (lechuga, espinaca, etc).

**¡Fácil, sano y de temporada!**