



## REMOLACHA A LA PLANCHA CON VINAGRETA

### Ingredientes para 2 personas

- 2-3 remolachas
- 1 diente de ajo
- 2-3 cucharadas de vinagre
- 1 cucharada de semillas de girasol
- 1 manojo de perejil
- Sal
- 1/4 de vaso de aceite de oliva virgen extra

### SUGERENCIA:

Para la vinagreta se pueden usar otras hierbas, como el cebollino, el cilantro, el tomillo... ¡La que te guste!

### Preparación

**1º.** Calienta una sartén o plancha con un poquito de aceite. Cocina los dados de remolacha por todos los lados, hasta que se doren (y puedan pincharse con un palillo).

**2º.** Para la vinagreta, lava el perejil y pon las hojas en una picadora junto con el resto de ingredientes. Prueba y rectifica si es necesario.

**3º.** Una vez hechos los dados de remolacha, pínchalos con palillos de madera. Vierte la vinagreta por encima y la vina.

FUENTE: [WWW.SOMNATUR.COM](http://WWW.SOMNATUR.COM)