



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