



ENSALADA DE ESPINACA CON MANZANA

Ingredientes

- 4 tazas de espinaca baby
- 1 manzana
- 3 cdas de arándanos secos
- 3 cdas de almendras picadas
- 1/4 taza de queso feta o queso de cabra
- 2 cdas de aceite de oliva virgen extra.
- 2 cdas de vinagre de sidra de manzana
- 1 cdita miel de abeja
- 1 cdita mostaza de grano
- Pimienta negra
- Sal

Preparación

- 1.** Lava la espinaca y sécala bien. La puedes cortar en trozos tamaño bocado, pero puedes dejar las hojas enteras.
- 2.** Pica la manzana en cubitos, déjale la cáscara.
- 3.** Coloca en el plato de servir la la espinaca y encima agrega la manzana en cubitos, los arándanos secos, almendras picadas y el queso desmoronado. Lo puedes acomodar como se ve arriba en la foto y servir en la mesa así.
- 4.** Para el aderezo mezcla todos los ingredientes y sazona al gusto con sal y pimienta.

FUENTE: [HTTPS://WWW..PIZCADESABOR.COM/](https://www.pizcadesabor.com/)

WWW.VALLEYVEGA.ORG

COOPERATIVA AGROECOLÓGICA DE GRANADA