



ENSALADA DE REMOLACHA HORNEADA

Ingredientes

- 5-7 remolachas medianas frescas
- 4 dientes de ajo con piel, machacados
- 1 puñado de tomillo
- 200 gr de avellanas
- ¼ taza de zumo de limón recién exprimido
- Reducción de aceto balsámico
- Sal marina
- Pimienta negra molida
- Aceite de oliva virgen extra

Preparación

- 1.** Pelar las remolachas y envolver cada una en papel de aluminio* junto a un chorrito de aceite, un diente de ajo con piel y aplastado, un poco de tomillo y pimienta. Precalentar el horno a 180 grados mientras se hace esto. *Recomendación: poner un envoltorio intermedio de papel vegetal de hornear entre el aluminio y la remolacha.
- 2.** Hornear las remolachas unos 45 minutos (ir pinchando para ver si están tiernas). Con remolachas pequeñas o medianas este proceso es más rápido.
- 3.** Mientras se hornean las remolachas, poner las avellanas en una bandeja con papel de horno y dejarlas hornear. Luego pelarlas, si aún tienen su piel, y machacarlas para que queden en trozos pequeños.
- 4.** Cuando las remolachas estén listas, se cortan en rodajas y se colocan en el plato. Condimentar con un poco de sal, pimienta fresca, tomillo fresco y zumo de limón usando una cucharita. Usar la reducción de aceto balsámico para decorar y listo! :)

FUENTE: [HTTPS://WWW.HAZTEVEG.COM/](https://www.hazteveg.com/)

WWW.VALLEYVEGA.ORG

COOPERATIVA AGROECOLÓGICA DE GRANADA