

ENSALADA DE ESPINACAS Y JAMÓN DE PATO



Ingredientes

600 gr. de espinacas tiernas
½ pastilla AVECREM VERDURAS
12 tomates minis
100 gr. de jamón de pato curado
2 ramitas de salvia
1 cucharada de piñones
1 cucharada de uvas pasas
2 cucharadas de aceite de oliva
pimienta

Para la vinagreta:

1 cucharadita de cebolleta tierna picada
1 cucharada de vinagre de Jerez
3 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharadita de mostaza

Preparación

Lavar y secar las hojas más tiernas de las espinacas, retirar los tallos y reservar en una ensaladera. En un recipiente preparar la vinagreta con la cebolleta picada, el vinagre de Jerez, la mostaza, el aceite y una pizca de sal y pimienta. Batir hasta que esté la salsa emulsionada.

Reservar la preparación anterior y, mientras tanto, trocear bien pequeñas las hojas de salvia, y mezclarlas con las espinacas en un bol o una ensaladera bien grande para que quepan todos los ingredientes en ella. Sazonar con AVECREM VERDURAS. Regar con la vinagreta reservada y remover toda la preparación con cuidado.

Seguidamente, saltear con un poco de aceite de oliva los piñones hasta que éstos queden un poco dorados. En este momento, añadir las pasas y saltear unos minutos junto a los piñones.

Colocar sobre la ensalada las lonchas de jamón de pato curado. Limpiar los tomates minis y agregarlos al bol con las espinacas. Por último, repartir sobre la ensalada las pasas y los piñones tostados. Servir esta ensalada tibia.