

ENSALADA DE ESPINACAS Y QUESO DE CABRA CON VINAGRETA DE MIEL



Ingredientes

1 bolsa (150 gr.) espinacas limpias
125 gr. tomatitos cherry
150 gr. queso de cabra en rulo
25 gr. pasas
4 rebanadas de pan de molde
aceite
una pizca sazónador AVECREM AJO Y PEREJIL

Para la vinagreta de miel:

1 cucharada de miel
2 cucharadas de vinagre de Módena
6 cucharadas de aceite de oliva virgen
1 pastilla de AVECREM POLLO BAJO EN SAL

Preparación

Para la preparación de las mini tostas de pan:

Cortar el pan en 4 cuadrados y barnizarlo por encima con una mezcla de aceite + sazónador AVECREM AJO Y PEREJIL, y tostarlo en el horno a 100 ° hasta que se dore ligeramente.

Para la preparación de la vinagreta:

Disponer en un frasco de cristal todos los ingredientes, taparlo y agitarlo bien hasta que emulsione perfectamente.

Para la preparación de la ensalada:

Disponer en una fuente un fondo de espinacas.

Partir los tomates y ponerlos encima, y después las pasas de corinto.

Partir el queso de cabra en rodajitas y disponerlos sobre las minitostas. Ponerlo al horno hasta que se funda el queso.

Verter por encima en hilillo la vinagreta previamente emulsionada.