

ENSALADA DE REMOLACHA Y QUESO



Ingredientes

4 remolachas hervidas
4 zanahorias
3 kiwis
1 naranja
1 manzana
1 tarrina de queso para untar
aceitunas negras sin hueso
1 limón
1 cucharadita de pimentón dulce
aceite
1 cucharada de AVECREM FINAS HIERBAS

Preparación

Pelar y trocear la naranja. Raspar las zanahorias y rallarlas. Pelar la manzana, trocearla y rociar con zumo de limón. Pelar los kiwis y la remolacha y cortar en rodajas

Mezclar los trozos de naranja y manzana con la zanahoria rallada. Poner en montoncitos en los platos de servir. Disponer alrededor las rodajas de kiwi y de remolacha. Acompañar con las aceitunas.

Preparar la salsa batiendo el queso con 1 cucharada de AVECREM FINAS HIERBAS, un chorrito de aceite, el pimentón y, si es necesario, un poco de agua. Servir en salsera aparte.