

# Será por recetas



## Ensalada de espinacas

Ensaladas, Dieta

 4 Personas

 20 Minutos

 Muy Fácil

 Enviada el 27/09/2012

### Ingredientes

- 1 buen manojo de espinacas frescas
- ¼ de kg de champiñones
- Aceite
- Vinagre
- 1 huevo
- Sal
- Mostaza

### Elaboración

Lavar las espinacas y secarlas. Retirar las partes bajas de los tallos y picar las hojas sobre una ensaladera.

Lavar los champiñones, frotándolos con la mano para eliminar todo el resto de tierra. Cortar la parte baja del tallo.

Secarlos con papel de cocina, y seguidamente cortarlos sobre la ensaladera en rodajas finas.

En un tazón, batir la yema del huevo, 2 cucharadas de aceite, 1 cucharada de vinagre, una pizca de mostaza y otra de sal.

Cuando haya conseguido una mezcla homogénea, verter sobre la ensaladera y remover bien todo.



Autor receta de Ensalada de espinacas

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012