



Ensalada con vinagreta de zarzamora y espinacas

Categoría: Ensalada, Champiñones, Vegetales, Frutas, Dulces, Vinagre

Con esta saludable ensalada, tu día terminará de lujo.



Preparación
20 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 3 cdas de Cebolla morada cortada en cubitos
- 2 cdas de Perejil picado
- 3 cdas de Mermelada de Zarzamora La Costeña®
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cdas de Vinagre de Manzana La Costeña®
- 1/2 taza de Aceite vegetal
- 190 g de Queso crema
- 4 cdas de Ajonjolí Tostado
- 3 tazas de Espinaca deshojada
- 1 taza de Champiñones rebanados
- 2 cdas de Pimiento Morrón en Tiras La Costeña®



Preparación

1. Mezclar la cebolla, el perejil, la mermelada hasta formar una mezcla homogénea, sazonar con sal y pimienta.
2. Añadir a esta mezcla el vinagre y batir con la ayuda de un batidor de globo.
3. Sin dejar de batir, agregar poco a poco el aceite vegetal.
4. Formar bolitas de queso crema y revolverlas con ajonjolí.
5. Mezclar hojas de espinaca, los champiñones y el pimiento morrón. Servir con el aderezo y las bolitas de queso.