

Ensalada de espinaca, champiñones y radicchio



Dificultad: 

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 15min , Número de porciones: 4

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/ensalada-de-espinaca-champiñones-y-radicchio>

Preparación

Para preparar la ensalada saltear los champiñones en una sartén con un poco de aceite hasta que estén tiernos. Disponer en un bol o ensaladera los vegetales junto con el jamón y agregar los champiñones. Aparte, mezclar el aceite con la mayonesa, la cáscara y el jugo de limón. Cubrir con ello la ensalada. Servir. Disfrute! Fuente: Recetas Natura

Ingredientes

- ✓ 100 gramo/s Espinaca lavada y cortada a mano
- ✓ 100 gramo/s Radicchio cortado en juliana
- ✓ 100 gramo/s Champiñones frescos lavados y cortado en láminas
- ✓ 50 gramo/s Jamón crudo/serrano cortado en tiras
- ✓ 2 cucharada/s Aceite de oliva
- ✓ Ralladura de 1/2 naranja
- ✓ Jugo de 1 Naranja
- ✓ 2 cucharada/s Mayonesa

Categorías

Un día normal, Reducida en calorías, Vegetariana, Primavera, Verano, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Una cocinera experta, Un pobre estudiante, Chicas delgadas, Agridulce

