

Ensalada de espinaca y queso feta



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-y-queso-feta>

Preparación

Lavar bien las espinacas, quitar los tallos trocear las hojas. Pelar y cortar la cebolla en láminas finas. Cortar el queso en dados. Pelar el aguacate y cortar la pulpa en dados. Mezclar todo, con las espinacas, en una ensaladera. Aparte preparar una vinagreta mezclando en un bol la miel con el aceite, un poco de sal y pimienta. Batir un poco para emulsionar y verter sobre la ensalada, a la hora de servir. Fuente y foto: supersol.es

Ingredientes

- 200 gramo/s Espinaca
- 50 gramo/s Queso feta
- 1 unidad/es Cebolla morada
- 1 Aguacate maduro
- 100 cc. Aceite de oliva
- 1 Limón
- 1 cucharada/s Miel
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Reducida en calorías, Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Un pobre estudiante, Chicas delgadas, Ensalada

