

Ensalada de espinacas y champiñones

por Beldi



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 4

Precio: Baja

Tipo de plato: Ensaladas

Ingrediente principal: Verduras

Temporada: Todo el año

Técnica: Otros

País: España

Ingredientes

1 manojo de espinacas frescas
1/4 de champiñones
Aceite
Vinagre
1 huevo
Sal
Mostaza

Preparación

1. Lavamos y secamos bien las espinacas. Retiramos la parte baja de los tallos y picamos las hojas sobre una ensaladera.
2. Lavamos bien los champiñones quitándoles toda la tierra. Cortamos la parte baja del tallo y los cortamos en rodajas finas.
3. En un tazón batimos la yema del huevo, las 2 cucharadas de aceite y la cucharada de vinagre. Agregamos una pizca de mostaza y otra del sal y removemos hasta obtener una mezcla homogénea.
4. Por último vertimos el contenido del tazón sobre la ensalada y revolvemos bien.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/82924/ensalada-de-espinacas-y-champinones/>