



## Ingredientes:

- 1 caja de fresas
- 1 lata de palmitos
- 1 paquete de queso de cabra
- 1 aguacate
- c/s nuez caramelizada
- 1/2 bolsa de espinacas

### • Para la vinagreta de fresa:

- 7 - 9 fresas
- 1 - 2 c miel de abeja
- 1 c vinagre de manzana
- 2 c vinagre balsámico
- 1/2 c azúcar moscabada
- c/s sal
- c/s pimienta
- 1/2 jugo de limón (Eureka)
- 1/3 T aceite de oliva

# Ensalada de Fresa

1



**Para la vinagreta:** Unir todos los ingredientes (menos el aceite) en una licuadora o un vaso y triturar con el túrmix.

2



**Incorporar** a punto de hilo el aceite de oliva. Probar.

3



**Preparar** las bolitas de queso de cabra de aproximadamente 10 gr, pasarlas por nuez caramelizada troceada *(Puedes encontrar la receta en nuestro canal!)*

4



**Preparar** las fresas *(previamente lavadas y desinfectadas ¡Te recomiendo el desinfectante cítrico!)* y palmitos en rodajas. Con ayuda de un poco de agua crear bolitas de aguacate.

5



**Acomodar** en un plato alternando todos los ingredientes o mezclar todo en un bowl. **Salsear** con la vinagreta

6



**Disfrutar !** Y acompañar con la vinagreta restante

4 porciones - 25 min