

ENSALADA DE ESPINACAS CON CRANBERRIES Y ALMENDRAS CON ADEREZO DE QUESO AZUL

Ingredientes:

- 6 rollos de espinacas lavadas frescas
- 250 g de cranberries
- 1 taza de almendras fileteadas tostadas
- Sal y pimienta al gusto

Aderezo de queso azul

- 6 cdas de aceite de oliva
- 2 cdas de vinagre de vino tinto
- 2 gotas de Nativia Líquido
- 4 cdas de queso azul
- 2 cdas de perejil triturado
- 2 dientes de ajo triturados
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

1. Acomodá en un platón las espinacas con las cranberries y almendras. Serví de inmediato con el siguiente aderezo.

Para el aderezo:

1. Mezclá todos los ingredientes y guardalo en un frasco con tapa hermética en el refrigerador.