

# ENSALADA DE REMOLACHA, MANDARINA Y QUESO FETA

## Ingredientes:

**Rinde: 5 porciones**

- 1 kg de remolachas troceadas y peladas
- 1 y  $\frac{1}{4}$  de taza de agua
- $\frac{1}{2}$  taza de quinoa seca
- 2 cucharadas de vinagre de vino rojo
- $\frac{1}{2}$  cebolla blanca, finamente picada
- 1 cucharada de Nativia Líquido
- $\frac{3}{4}$  de cucharadita mostaza dijon
- $\frac{3}{4}$  de cucharadita de tomillo fresco
- $\frac{1}{4}$  de cucharadita de sal
- 6 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
- 2 rollos de espinaca
- 1 rollo de arúgula
- $\frac{1}{2}$  taza de garbanzos enlatados sin sal
- 3 cucharadas de perejil finamente picado
- 3 mandarinas en gajos (frescas o enlatadas)
- $\frac{1}{4}$  de taza de queso feta
- 1 taza de nueces de nogal

## Preparación:

1. Precaliente el horno a 400°F
2. Forrá con papel aluminio una bandeja para horno. Colocá las remolachas troceadas. Cocínalas hasta que estén suaves en el centro. Alrededor de unos 45 minutos.
3. Mientras se cocinan las remolachas combiná el agua y la quinoa en una olla pequeña hasta que hierva y se cocine la quinoa (alrededor de 20 minutos). También podés usar una arrocera usando las mismas proporciones que cuando hacés arroz. Refrigerá una vez lista hasta enfriar.
4. Mezclá el vinagre, la cebolla, la Natuvia, la mostaza y la sal en un recipiente aparte, con ayuda de un batidor francés agregale el aceite gradualmente hasta emulsificar la vinagreta.
5. Una vez enfriada la remolacha y la quinoa, emplatá las hojas verdes con todos los ingredientes a gusto, haciendo contrastes con el queso feta y las nueces. Bañálos delicadamente con el aderezo.