

ENSALADA ESPINACAS Y CARPACCIO

INGREDIENTES

- 200 g de espinacas tiernas
- 120 g de Carpaccio de ternera.
- 70 g Queso parmesano
- Pellizco de especias. Se puede usar las que se tenga. Sugerencia:
 - Orégano
 - Tomillo
 - Estragón
 - Eneldo
- Vinagre y Aceite para aliño.

PREPARACIÓN

1. En el recipiente donde se vaya a servir se echan las espinacas.
2. Se colocan las láminas de carpaccio encima de las espinacas hasta crear una capa (no hace falta cubrirlo todo, eso dependerá del tipo de presentación que se quiera).
3. Se trocea muy picado queso parmesano y se esparce por encima del carpaccio. Para los amantes del queso: se puede rallar un poco de parmesano más fino y echarlo por encima.

ALIÑO

4. En un cuenco, se prepara una vinagreta de aceite, vinagre, y las especias.
5. Se remueve y se deja reposar

Se presenta en la mesa, y cuando vayáis a empezar a comer se le echa sal y la vinagreta.

Y a Servir y disfrutar