

## ENSALADA DE ESPINACAS, ENDIVIAS Y QUESO DE CABRA CON VINAGRETA DE SEMILLAS



### INGREDIENTES

1 piña  
1 rulo de queso de cabra  
300 g brotes de espinacas  
3 endivias  
Lollo rosso  
100 g nueces

### VINAGRETA

1 volumen de vinagre de manzana  
3 volúmenes de aceite de soja (o AOVE)  
50 g semillas variadas (sésamo, lino, pipas, ...)  
100 g frambuesas  
Sal

## **MODO DE HACERLO**

Pelar y cortar la piña en rodajas.

Hacer medallones con el queso de cabra.

Marcar la piña a la plancha, poner encima el queso de cabra y gratinar con un soplete.

Limpiar las espinacas y las endivias con un paño húmedo.

Lavar el lollo rosso.

### **VINAGRETA**

Mezclar el aceite y el vinagre con las semillas y emulsionar hasta que esté cremoso.

Sazonar y añadir las frambuesas.

Disponer en el plato la piña con el queso. Acompañar con las espinacas, las endivias y el lollo rosso. Decorar con las nueces y regar todo con la vinagreta.