

ENSALADA DE ESPINACAS CON SALSA TEMPLADA

INGREDIENTES

400g de hojas de espinacas, sin rabitos bien lavadas y secas

PARA LA SALSA

150g de aceite

50g de mantequilla

50g de salsa de soja

1 cucharada (o al gusto) de mostaza

Tabasco al gusto

70g de nueces

PREPARACION

1-Para hacer la salsa: Rallar las nueces durante unos segundos en velocidad 4 para que quede un rallado grueso. Reserve.

2-Poner el resto de los ingredientes en el vaso y programar 4' 60° velocidad 4

3-Añadir las nueces reservadas y programar 1' 60° velocidad 1

4-Para servirlo, siempre en caliente, colocar las espinacas en una ensaladera honda. Echar la salsa por encima y mezclar todo muy bien para que las espinacas se impregnen uniformemente.

Nota Admite añadir algunos taquitos de jamos serrano, queso Feta.