

ENSALADA DE ACELGA SUIZA

Para: 4 Personas

Tiempo de Preparación: 15 minutos

1. Recortar los tallos de dos racimos de acelga suiza.
2. Colocar las hojas y enrollar en forma de cilindro y cortar en piezas de $\frac{1}{4}$ de diametro.
3. En un tazón, añade 3 cucharas grandes de aceite de oliva, 1 cuchara grande de vinagre rojo, 2 cucharaditas de jugo de limon, dos cucharaditas de miel de maple y una pizca de sal y pimienta.
4. Echar las hojas cortadas en el tazón con una taza de pepinos en rodajas, 1 taza de remolachas en rodajas, y $\frac{1}{4}$ de taza de pasas negras o amarillas y bañar con una capa de aderezo.
5. Colocar en el refrigerador por espacio de 15 minutos antes de servir.

