



ENSALADA DE BETABEL

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 30 minutos

INGREDIENTES

- Betabel
- Espinacas
- Naranja
- Queso Panela La Villita
- Ajo
- Cilantro
- Chile Serrano
- Leche
- Cacahuete
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Sal

MODO DE PREPARACIÓN

Cuece las rebanadas de betabel en una olla con agua hirviendo durante 10 minutos. Para el dip agrega cilantro, ajo, Queso Panela La Villita con leche.

Acomoda el betabel en un plato grande, agrega hojas de espinacas y las mandarinas peladas y cortadas en gajos.

Decora con el aderezo y cacahuete troceado.

 LaVillitaMX  @LaVillita