

# ENSALADA DE REMOLACHA CON FRUTOS SECOS

ALMUERZO

## INGREDIENTES 4 PERSONAS

---

- 2 cogollos de lechuga
  - 2 remolachas medianas cocidas
  - 1 zanahoria grande rallada
  - 75 gr. de frutos secos (nueces, anacardos, pipas...)
  - **100 gr Queso rallado Gouda Castillo de Holanda**
  - 1 granada pequeña
  - Aceite de oliva virgen, vinagre balsámico y sal en escamas.
- 

## PREPARACIÓN

---

- 1.- Disponer en una ensaladera las hojas de los cogollos.
- 2.- Añadir las rodajitas de remolacha, la zanahoria rallada y el **queso rallado Gouda Castillo de Holanda**, los frutos secos y los granos de granada.
- 3.- Aderezar con aceite de oliva virgen, vinagre balsámico y sal.

