

Ensalada de rábanos y espinaca



Ingredientes:

- ¼ taza de aceite de oliva
- 3 cucharadas de vinagre de vino tinto o blanco
- 1 cucharadita de orégano deshidratado
- 1 cucharadita de albahaca deshidratada
- ½ taza de cebollín (cebolla de verdeo) cortado
- 1 ½ taza de rábanos blancos o rojos cortados
- 10 tazas de espinaca (en trozos pequeños)
- Pimienta a gusto

Instrucciones:

1. Mezclar el aceite de oliva, el vinagre, el orégano, la albahaca y la pimienta.
2. Agregar la cebolla y los rábanos, y dejar marinar durante al menos una hora o durante toda la noche.
3. ¡Disfrute esta saludable y deliciosa receta!

5 porciones

**Seasonal
and Simple**

Un programa de extensión
de University of Missouri

Fuente: seasonalandsimple.info