

Ensalada de Primavera



Ingredientes

6 onzas de **espinaca** (aproximadamente 7 tazas)

3 naranjas

1 1/2 tazas de fresas, partidas por mitad

1 taza de **nueces tipo "walnut"** en trozos (tostadas, si se desea)

Aderezo

1 cucharadita de azúcar

¼ cucharadita de paprika

2 cucharadas de **jugo de naranja** (el jugo de 1/2 naranja)

1 cucharada de jugo de limón

1 ½ cucharaditas de vinagre (cualquier tipo)

1 cucharadita de cebolla, finamente picada

2 cucharadas de aceite vegetale

Preparación

- 1. Lávese las manos con agua y jabón.
- 2. Lavar y secar las espinacas, cortar en trozos, y enfriar.
- 3. Para preparar la naranja: Pele las naranjas y retire la cáscara y la membrana del exterior de la fruta. Luego, con un cuchillo de pelar, retire con cuidado la membrana de las piezas de color naranja, de modo que la pulpa de la naranja quede sola.
- 4. Para hacer el aderezo: Combine todos los ingredientes en un frasco y mezcle bien, o mezcle los ingredientes en una licuadora.
- Antes de servir, revuelva con cuidado la naranja y las fresas con las nueces y las espinacas. Añadir el aderezo y mezclar bien. Servir inmediatamente.
- 6. Refrigere lo que sobre dentro de 2 horas.

Notas

• Congele el jugo de limón extra para usar más tarde.

Este material se desarrolló en parte con fondos proporcionados por el Supplemental Nutrition Assistance Program (SNAP en inglés) del Departamento de Agricultura de los EE.UU. (USDA siglas en inglés). SNAP ofrece asistencia relacionada con la nutrición paragente con recursos limitados. Estos beneficios le pueden ayudar a comprar comida nutritiva para una mejor dieta. Para obtener más información, llame a Oregon Safe Net al 211. USDA es un proveedor y empleador que ofrece oportunidad igual para todos.

2017 Oregon State University, El Servicio de Extensión (Extension Service) de Oregon State University ofrece programas educativos, actividades, y materiales sin discriminación basada sobre edad, color, incapacidades, identidad o expresión de identidad sexual, información genética, estado matrimonial, origen nacional, raza, religión, sexo, orientación sexual, o estado de veterano. El Servicio de Extensión de Oregon State University es una institución que ofrece iqualdad de oportunidades.





10 raciones por envase Tamaño por ración 1 taza	(132g)
	(11-37
Cantidad por ración Calorías	100
% Valo	r Diario
Grasa Total 6g	8 %
Grasa Saturada 0.5g	3 %
Grasa Trans 0g	
Colesterol 0mg	0 %
Sodio 30mg	1 %
Carbohidrato Total 11g	4 %
Fibra Dietética 3g	11 %
Azúcares Totales 7g	
Incluye Og azúcares añadidos	0 %
Proteínas 2g	
Vitamina D 0mcg	0 %
Calcio 69mg	6 %
Hierro 2mg	10 %
Potasio 166mg	4 %
Vitamina A 136mcg	15 %
Vitamina C 56mg	62 %

*El % Valor Diario (VD) le indica cuánto un nutriente en una porción de alimentos contribuye a una dieta diaria. 2,000 calorías al diá se utiliza para asesoramiento de nutrición general.