

ENSALADA DE Boquerones

🕒 45 minutos

👤 Fácil

👥 4 personas

✓ INGREDIENTES

- 200 g de boquerones
- Sal
- Harina fina de maíz
- Aceite de oliva
- 1 manzana pink lady
- 150 g de aceitunas negras sin hueso
- 1 bolsa de **Primeros Brotes Deluxe Florette**
- Salsa de Módena y Miel Florette**



Sazona los boquerones y **rebózalos** en harina fina de maíz.



Fríelos en una sartén con aceite caliente durante 2 minutos por cada lado.



Cortamos la manzana en gajos y las aceitunas en ruedas.



Mezcla los dos ingredientes anteriores en un bol con los primeros brotes.



Emplata la ensalada en un plato llano, **coloca** sobre ella los boquerones, **sazona** y **aliña** con la salsa de módena y miel.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Primeros Brotes
Deluxe



Salsa
Módena y Miel

