

ENSALADA

de Calabaza

🕒 45 minutos

📏 Fácil

👤 2 personas

✓ INGREDIENTES

- 125 g de calabaza
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimienta
- 1 bolsa de **Gourmet Original Florette**
- 150 g de garbanzos cocidos
- 2 aguacates
- Salsa de Módena y Miel Florette**
- Topping de Frutos Secos Florette**



1 Corta la calabaza en dados y aliñala en un bol con un poco de aceite. **Salpimenta** y **hornea** a 200°C durante 30 minutos.



2 En una ensaladera **mezcla** la calabaza con la ensalada Gourmet y los garbanzos. **Emplátala** en el recipiente que más te guste.



3 Corta los aguacates en láminas y colócalos en la ensalada.



4 **Sazona**, añade aceite de oliva y la crema de módena y miel. Por último, **decora** con el topping de frutos secos.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Gourmet Original



Salsa Módena y miel



Topping Frutos Secos

