

ENSALADA de *Canónigos* Y GUISANTES

🕒 30 minutos

📏 Fácil

👤 4 personas

✓ INGREDIENTES

- 1 bolsa de **Primeros Brotes de Canónigo Florette**
- Sal
- 160 g guisantes
- 3 zanahorias
- 100 g queso tierno
- ½ cebolla morada
- Salsa Vinagreta Gourmet Florette**
- Cebollino
- 1 limón



1 Cuece los guisantes en agua hirviendo con sal durante 10 minutos y escúrrelos.



2 Pela la zanahoria y láminala con ayuda del pelador.



3 Corta la cebolla en juliana y el queso tierno en dados.



4 Mezcla los ingredientes anteriores en un bol junto a los brotes de canónigo, **emplata** y **aliña** con sal y con la vinagreta gourmet al gusto.



5 Decora con cebollino y ralladura de limón.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Primeros Brotes
Canónigo



Salsa
Vinagreta Gourmet

