

# 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

