



30 minutos

Fácil

2 personas

INGREDIENTES

- 150 g de **Verduras Micro al vapor Brócoli Florette**
- Aceite de oliva virgen extra
- 1 aguacate
- 1 bolsa de **Primeros Brotes Gourmet Florette**
- 100 g de arándanos
- 50 g de queso feta
- Topping de Frutos Rojos y Mango Florette**
- 2 cucharadas de miel
- 1 cucharadita de mostaza en grano
- Sal

1



Saltea el brócoli en una sartén con aceite de oliva y reserva.

2



Pela y corta el aguacate en porciones.

3



Mezcla los brotes con los ingredientes anteriores y con los arándanos.

4



Emplata en el recipiente que más te guste, y **decora** con queso feta triturado y el topping de frutos rojos.

5



Prepara una salsa con la miel, la mostaza, 4 cucharadas de aceite de oliva, sal a tu gusto y **aliña** la ensalada.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Verduras Micro
Brócoli



Gourmet
Primeros Brotes



Topping
Frutos Rojos y Mango

