ENSALADA DE Papaya y gambas

30 minutos | Fácil | 2 personas

☑ INGREDIENTES

- ☐ 2 rabanitos
- ☐ 2 bolsas de **Manzana Florette**
- ☐ Aceite de oliva virgen extra
- ☐ 14 gambas cocidas
- ☐ ½ bolsa de **Ensalada Gourmet Estacional Primavera-Verano Florette**
- ☐ 50 g de queso azul
- ☐ ½ papaya
- ☐ Piñones
- ☐ Vinagre de manzana
- ☐ Mermelada de melocotón
- ☐ Sal

1

Corta los rabanitos en ruedas, y la manzana en dados.

2

Saltea las gambas en una sartén con aceite de oliva.

3

Junta la ensalada con los ingredientes anteriores, añade el queso cortado y reserva.

4

Emplata en un plato llano la papaya cortada en láminas y sobre ella, la ensalada. **Decora** con piñones.

5

Aliña con una vinagreta hecha con 1 cucharada de mermelada de melocotón, 1 de vinagre de manzana, 4 de aceite y una pizca de sal.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA

Fruta
Manzana

Gourmet
Primavera-Verano

Florette