

ENSALADA de Pulpo

🕒 30 minutos

📏 Fácil

👤 4 personas

✓ INGREDIENTES

- 150 g de tomates cherry
- 3 vasitos de **Duo Piña y Mango Florette**
- 1 bolsa de **Ensalada Gourmet Original Florette**
- Topping Picatostes Originales Florette**
- Aceite de oliva virgen extra
- 4 patas de pulpo cocido
- Almendras laminadas
- ½ pomelo
- 1 cucharadita de pimentón
- Sal



Corta los tomates cherry en mitades.



Mézclos con el Dúo de frutas piña y mango, la ensalada y los picatostes.



Cocina el pulpo en una sartén con aceite de oliva hasta que se dore.



Emplata la ensalada, **coloca** el pulpo al lado y **decora** con almendras laminadas.



Prepara un aliño de pimentón mezclando 50 ml de aceite de oliva con zumo de pomelo, un poco de sal y el pimentón.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Fruta
Piña y Mango



Gourmet
Original



Topping
Picatostes Original

