

ENSALADA DE *Trigo Sarraceno* UVAS Y SETAS

🕒 40 minutos

📏 Fácil

👤 4 personas

✓ INGREDIENTES

- 160g de trigo sarraceno
- 340 ml de agua
- Sal
- 200 g de setas shiitake
- 250 g de uvas rojas
- 1 pepino
- ½ bolsa de **Primeros Brotes Deluxe Florette**
- 20 g de sésamo negro
- 30 ml de aceite de oliva virgen extra
- 10 ml de vinagre de arroz



Lava el trigo sarraceno y **cuécelo** en agua hirviendo con sal durante 20 minutos. **Emplata** en el centro de un plato hondo con ayuda de un molde circular.



Cocina las setas cortadas en cuartos a la plancha y **emplátalas** también junto al trigo sarraceno.



Parte las uvas en mitades, el pepino en ruedas y completa la ensalada.



Termina con los Primeros Brotes Deluxe y sazona.



Prepara un aliño con el sésamo, el aceite y el vinagre de arroz y **salsea** la ensalada.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Primeros Brotes
Deluxe

