

ENSALADA de San Valentín

🕒 40 minutos

📏 Fácil

👤 2 personas

✓ INGREDIENTES

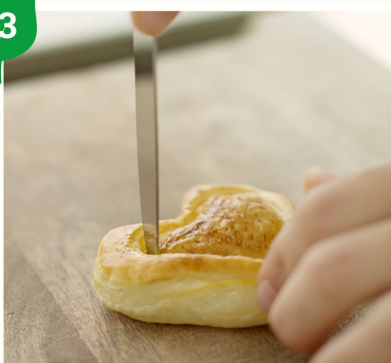
- 1 lámina de hojaldre
- 1 huevo
- ½ bolsa **Gourmet Citrus Florette**
- 120 g de queso mozzarella
- 50 g de frambuesas
- Topping de Frutos Rojos y Mango Florette**
- Sal
- Pimienta
- Salsa de Módena y Miel Florette**



1 Con ayuda de un molde, **corta** corazones. Cuatro de ellos déjalos enteros y a los otros cuatro, córtales la parte central con un molde más pequeño.



2 **Pincha** los corazones enteros con un tenedor y **pincela** con huevo batido. **Coloca** los recortados sobre ellos y vuelve a pincelar.



3 **Hornea** a 190 °C durante 15 minutos aproximadamente, deja enfriar y **vacía** el interior.



4 En un bol **mezcla** la ensalada Gourmet Citrus con el queso cortado en dados, las frambuesas y topping de frutos rojos y mango al gusto. **Salpimenta**.



5 **Rellena** los corazones de hojaldre con la ensalada y **decora** con crema de módena y miel.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Gourmet Citrus



Topping Frutos Rojos y Mango



Salsa Módena y Miel

