ENSALADA *Tropical de Piña*

QUESO DE CABRA Y ATÚN

45 minutos | Fácil | 4 personas

INGREDIENTES

- 300 g de piña
- 4 cucharadas de miel
- 30 ml agua
- 1 bolsa de **Ensalada Detox Florette**
- 80 g ventresca de atún
- 1 queso de cabra
- 1 mango
- 50 ml de vinagre de jerez
- 100 ml de aceite de oliva virgen extra
- Sal
- **Topping Superalimentos Florette**

1

Corta la piña en dados y **saltéala** en una sartén, **añade** la miel, el agua y espera a que la mezcla tenga textura de caramelo. **Retira** del fuego.

2

Mezcla la lechuga con la piña y el atún ligeramente desmigado y **emplata** en una fuente amplia.

3

Coloca el queso de cabra en el centro de la ensalada.

4

Prepara una vinagreta de mango **cortándolo** en porciones y **batiéndolo** con el vinagre, el aceite y la sal. **Aliña** la ensalada.

5

Decora con el topping superalimentos.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA

Mezcla **Detox**

Topping **Superalimentos**