



🕒 30 minutos

📏 Fácil

👤 4 personas

✓ INGREDIENTES

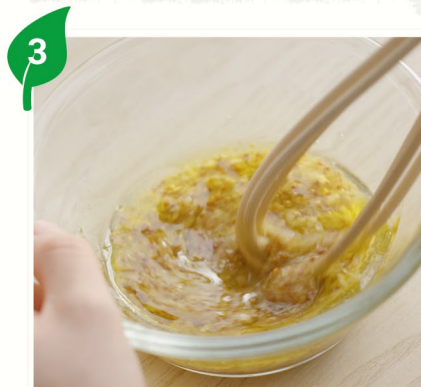
- 100 g de piña
- Aceite de oliva virgen extra
- 200 g de langostinos cocidos
- 1 pepino
- 1 bolsa de **Dúo de Canónigos Florette**
- 10 g de jengibre
- 2 cucharaditas de mostaza en grano
- 3 cucharadas de vinagre de vino blanco
- Sal
- Topping de Frutos Rojos y Mango Florette**



1 Pela la piña, córtala en triángulos y ácala en una sartén con aceite de oliva junto a los langostinos pelados.



2 Corta el pepino en pequeños dados y mézclalo en una ensaladera con la piña, los langostinos y los canónigos. **Emplata** en una fuente.



3 Prepara el aliño con jengibre pelado y rallado, la mostaza, el vinagre y 6 cucharadas de aceite de oliva.



4 Sazona la ensalada.



5 Decora con el topping de frutos rojos y mango y aliñala.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Primeros Brotes
Dúo de Canónigos



Topping
Frutos Rojos y Mango

