ENSALDA DE Piña y Langostinos CON ALIÑO DE JENGIBRE

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 **ásala** 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 **alíñala**.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA

Primeros Brotes
Dúo de Canónigos

Topping
Frutos Rojos y Mango