

# ENSALADA DE *Canónigos y champiñones*

🕒 35 minutos

👤 Fácil

👥 2 personas

## ✓ INGREDIENTES

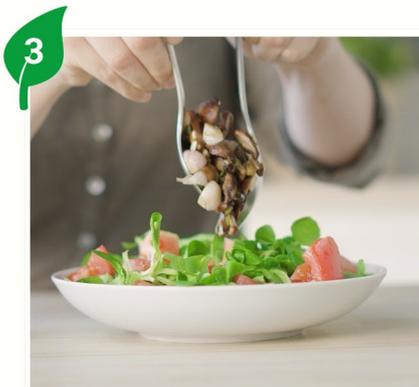
- 200 g de champiñones portobello
- 150 g de ajos frescos
- Aceite de oliva virgen extra
- 3 tomates rama
- 1 bolsa de **primeros brotes canónigos Florette**
- Sal
- Vinagre de vino blanco
- Almendras trituradas
- Cebollino



**Lamina** los champiñones y los ajos frescos. **Saltea** las verduras en una sartén con aceite de oliva, y **reserva**.



**Parte** los tomates en porciones y **mézclos** con los canónigos.



**Emplata** los canónigos con los tomates en la base de un plato, y sobre ellos, **coloca** los champiñones y ajos salteados.



**Añade** a la ensalada sal, vinagre, y aceite de oliva a tu gusto.



**Decora** con almendras trituradas y cebollino picado.

## PRODUCTO DE ESTA RECETA



Primeros brotes  
Canónigo

