

ENSALADA DE *Escarola, burrata y albaricoque*

🕒 20 minutos

📏 Fácil

👤 4 personas

✓ INGREDIENTES

- 500 g de albaricoques
- 1 bolsa de **escarola Florette**
- 1 bolsa de **Topping de frutos rojos y mango Florette**
- 1 burrata
- Sal
- 60 g de miel
- Aceite de oliva virgen extra
- Vinagre de manzana
- 50 g de avellanas
- Albahaca fresca



1 **Pela y corta** los albaricoques en gajos, y mézclalos con la escarola en un bol grande.



2 En el mismo bol, **añade** los toppings Florette y **revuelve** el conjunto.



3 **Emplata** la burrata en el recipiente que más te guste, rodéala con los ingredientes anteriores y sazona.



4 **Prepara** una vinagreta con la miel, el aceite de oliva y vinagre de manzana al gusto.



5 **Aliña** la ensalada, y **decórala** con avellanas trituradas y hojas de albahaca al gusto.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Monoproducto
Corazón de Escarola



Topping
Frutos rojos

