

ENSALADA DE *Bulgur y Salmón* marinado

🕒 45 minutos

🍴 Fácil

👤 4 personas

✓ INGREDIENTES

- ☐ 250 ml de agua
- ☐ Sal
- ☐ 125 g de bulgur
- ☐ ½ bolsa de **Gourmet Original Florette**
- ☐ 2 escarolas rizadas enteras
- ☐ 2 radicchios enteros
- ☐ 2 bolsas de canónigos
- ☐ 600 g de salmón
- ☐ 2 limas
- ☐ 100 g de tomates cherry
- ☐ 1 lata de espárragos blancos en conserva
- ☐ 2 aguacates
- ☐ 1 limón
- ☐ Almendras



Cuece el bulgur en una olla con agua y sal durante 15 minutos, **mezcla** con la ensalada Gourmet en un bol y **reserva**.



Corta el salmón en dados, **marínalo** el zumo de las limas durante 10 minutos. **Parte** los tomates cherry en mitades, los espárragos blancos en tercios y **guárdalos** separados.



Haz una salsa **triturando** el aguacate, el limón exprimido y un poco de sal.



Emplata los ingredientes por secciones en el recipiente que más te guste.



Acompaña con la salsa de aguacate emplatada en el centro del plato, y **decora** con almendras trituras.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Gourmet
Original

