

# TIMBAL DE Ensalada con pulpo y chips de zanahoria

🕒 35 minutos

👤 Fácil

👥 4 personas

## ✓ INGREDIENTES

- 300 g de pulpo cocido
- 1 diente de ajo
- Aceite de oliva virgen extra
- 2 aguacates
- ½ Ensalada del Chef Edición Fiestas Florette
- ½ Zanahoria rallada Florette
- Sal
- Salsa de mostaza y miel Florette
- Mix de frutos secos Florette

### Materiales:

- Molde metálico circular



**Sofríe** el ajo laminado y el pulpo cortado en porciones en una sartén con aceite de oliva.



Disponlos en una ensaladera y **añade** los aguacates cortados en dados.



**Incorpora** la ensalada del Chef Edición Fiestas y remueve el conjunto.



**Fríe** la zanahoria rallada en una sartén con aceite de oliva y reserva en un plato con papel absorbente.



**Sirve** la ensalada con ayuda del molde y retíralo. Coloca encima la zanahoria, sazona, aliña con la vinagreta Florette y **decora** con el mix de frutos secos.

## PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Chef Edición fiestas



Zanahoria rallada



Salsa Mostaza y miel

