

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

