

ENSALADA MEZCLUM

Con boniato, queso feta y vinagreta de naranja

🕒 55 minutos

👤 Fácil

👥 4 personas

✓ INGREDIENTES

- 300 g de boniato
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- 1 pepino
- 150 g de tomate rama
- 120 g de queso feta
- Ensalada Mezclum Florette**
- 1 naranja
- 50 g de miel



1 Corta el boniato en dados pequeños y colócalo en una bandeja con papel de horno. Échale un poco de aceite de oliva y sal, y **hornea** durante 25 minutos a 180 °C.



2 Cuando el boniato esté horneado, deja que se enfríe y **disponlo** en una ensaladera.



3 Corta el pepino en ruedas, el tomate rama en gajos y el queso feta en dados, y **añádelos** a la ensaladera.



4 **Agrega** también la ensalada Mezclum Florette y **mezcla** todos los ingredientes.



5 **Emplata** en el recipiente que más te guste y **aliña** con una vinagreta de zumo de naranja, miel, aceite de oliva y sal.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Ensalada Mezclum

