

ENSALADA DE Escarola y atún con emulsión de tomate

🕒 25 minutos

📏 Fácil

👤 2 personas

✓ INGREDIENTES

- 2 tomates en rama
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimienta negra
- Corazón de Escarola Florette**
- 150 g de lomos de atún
- 80 g de aceitunas negras
- 8 guindillas
- Topping Frutos secos Florette**



1 Haz una emulsión triturando los tomates pelados, 60 ml de aceite de oliva, sal y pimienta. **Reserva** en un bol.



2 **Vierte** el Corazón de Escarola Florette a una ensaladera.



3 **Aliña** con la emulsión, **remueve** el conjunto y emplata en el plato que más te guste.



4 **Añade** sobre la ensalada los lomos de atún, las aceitunas negras y las guindillas picadas finamente.



5 **Decora** con el Topping de Frutos Secos Florette.

PRODUCTO DE ESTA RECETA



Corazón de Escarola



Topping Frutos secos

