

# BOL DE ENSALADA

## Edamame y zanahoria

🕒 30 minutos

👤 Fácil

👥 4 personas

### ✓ INGREDIENTES

- 280 g de edamame
- 1 remolacha cocida
- Dúo canónigo y rúcula Florette**
- Zanahoria baby Florette**
- Topping frutos rojos y Mango Florette**
- Aceite de oliva virgen extra
- Vinagre balsámico de Módena
- Sal



**Introduce** las vainas de edamame en una olla con agua hirviendo y **cocina** durante 5 minutos. Escúrrelas, desgránalas y reserva.



**Corta** la remolacha cocida en dados y resérvala también.



**Emplata** el dúo de canónigo y rúcula en la base de los boles para servir.



**Añade** el resto de ingredientes por secciones: la zanahoria baby, la remolacha, el edamame y los frutos rojos.



**Aliña** con aceite de oliva, vinagre balsámico, y **sazona** al gusto.

### PRODUCTO DE ESTA RECETA



Duo  
Canónigo y rúcula



Zanahorias  
Baby



Topping  
Frutos rojos y mango

