

# ENSALADA DE *Chirivía asada y café*

🕒 45 minutos

🍴 Fácil

👤 4 personas

## ✓ INGREDIENTES

- 300 g de chirivía
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta negra
- 200 g de zanahoria
- 100 g de remolacha cocida
- Ensalada Antiox Florette**
- 2 cafés expressos
- 15 ml de caramelo líquido
- 1 lima



**Corta** la chirivía en rodajas y colócala en una bandeja con papel de horno. **Échale** un poco de aceite de oliva, **salpimenta** y **hornea** durante 25 minutos a 180 °C.



Cuando la chirivía esté horneada, deja que se enfríe y **disponla** en una ensaladera.



**Corta** la zanahoria en láminas con ayuda de un pelador, la remolacha en dados y **agregalos** a la ensaladera.



**Añade** también la ensalada Antiox Florette y mezcla todos los ingredientes. **Emplata** en el recipiente que más te guste.



**Haz** una vinagreta mezclando café expresso con caramelo líquido y el zumo de una lima. **Aliña** la ensalada al gusto.

## PRODUCTO DE ESTA RECETA



Ensalada  
Antiox

