ENSALADA DE
Ñoquis y papaya

30 minutos | Fácil | 4 personas

☑ INGREDIENTES

- ☐ 300 g de ñoquis
- ☐ Agua
- ☐ Aceite de oliva virgen extra
- ☐ 250 g de papaya
- ☐ 1 pepino
- ☐ **Ensalada Primavera/Verano Florette**
- ☐ 150 g de tomates cherry
- ☐ 50 g de pimiento rojo
- ☐ 2 limas
- ☐ Sal
- ☐ Cebollino

1

Cuece los ñoquis en agua hirviendo durante 2 minutos. **Escúrrelos**, **añade** aceite de oliva y **reserva.**

2

Corta la papaya y el pepino en tiras finas y **agrégalos** a un bol amplio.

3

Añade también la ensalada Primavera/Verano y los tomates cherry por la mitad.

4

Junta los ñoquis con el resto de ensalada y **remueve** el conjunto. **Emplata** en el recipiente que más te guste.

5

Haz una vinagreta **mezclando** pimiento rojo cortado en dados pequeños con el zumo de dos limas, sal y cebollino picado y **aliña** la ensalada al gusto.

PRODUCTO DE ESTA RECETA

Gourmet
Primavera/Verano