

# PAN DE PITA

## Relleno

🕒 45 minutos

📏 Fácil

👤 4 personas

### ✓ INGREDIENTES

- 250g de berenjena
- 1 cucharadita de jengibre molido
- Aceite de oliva
- Sal
- 150g de cebolleta
- 1 Ensalada Detox Florette**
- Topping Superalimentos Florette**
- Salsa de yogur Florette
- 4 panes de pita



**1** **Corta** la berenjena en porciones y **disponla** en una bandeja con papel de horno. **Añade** un poco de jengibre molido, aceite de oliva y sal y **hornea** a 180 °C durante 20 minutos.



**2** Mientras tanto, **agrega** la ensalada Detox a una ensaladera y, sobre la misma, el topping Superalimentos.



**3** **Vierte** también la cebolleta cortada en juliana y la berenjena asada.



**4** **Aliña** la ensalada con la salsa de yogur y **remueve** el conjunto hasta que se integre.



**5** **Corta** los panes de pita transversalmente por la mitad y **rellénalos** con el conjunto anterior.

### PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Ensalada Detox



Topping Superalimentos

