



🕒 65 minutos

📏 Fácil

👤 4 personas

✓ INGREDIENTES

- 3 patatas
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta negra
- 2 Packs de manzana Florette**
- 1 Ensalada Trocadero Florette**
- 200 g de bonito en conserva
- 2 chalotas
- Vinagre de manzana



Pela las patatas **reserva** el interior y **dispón** las pieles en una bandeja con papel de hornear. **Échales** un poco de aceite de oliva, salpimenta y **hornea** durante 15 minutos a 180 °C.

2



Cuando las pieles de patata estén horneadas, **disponlas** en una ensaladera junto con la manzana.

3



Corta el interior de las patatas reservado en porciones y **cuécelas** en una olla con agua durante 20 minutos. Pasado ese tiempo, **agrégalas** también a la ensaladera.

4



Añade la ensalada Trocadero Florette, el bonito en conserva y la chalota cortada en juliana.

5



Mezcla todos los ingredientes, **emplata** en el recipiente que más te guste y **aliña** con aceite de oliva, vinagre y sal.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Ensalada Trocadero



Pack de Manzana

