

# ENSALADA DE Pavo ahumado y chucrut

🕒 35 minutos

📏 Fácil

👤 4 personas

## ✓ INGREDIENTES

- 2 huevos
- 200g de tomates cherry
- 250g de pechuga de pavo ahumada
- 1 Ensalada Gourmet Primavera-Verano Florette**
- 200g de chucrut
- 1 mix de frutos secos Florette**
- Aceite de oliva
- Sal



**1** Cuece los huevos en una olla con agua hirviendo durante 10 minutos. Pasado ese tiempo, **deja enfriar**, **pélalos y córtalos** en cuartos. **Reserva.**



**2** **Corta** los tomates cherry en mitades y **añádelos** a una ensaladera. **Añade** también la pechuga de pavo cortada en dados pequeños.



**3** **Vierte** la ensalada Gourmet Primavera - Verano Florette y el chucrut.



**4** **Agrega** el mix de frutos secos Florette y **remueve** el conjunto.



**5** **Emplata** en el plato que más te guste, **dispón** los huevos cocidos y **aliña** con aceite de oliva y sal al gusto.

## PRODUCTO DE ESTA RECETA



Ensalada Gourmet Primavera-Verano



Topping Frutos secos Florette

