

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

