

ENSALADA DE *Brocolini especiada*

🕒 30 minutos

📏 Fácil

👤 4 personas

✓ INGREDIENTES

- 200 g de brocolini
- Aceite de oliva
- Sal
- Curry
- Cúrcuma
- Pimentón dulce
- 1 Ensalada Primeros Brotes Gourmet Florette
- 250 g de piña
- 1 granada
- Salsa de yogur Florette



Dispón los arbolitos de brocolini en una bandeja con papel de horno y rocía con un poco de aceite de oliva y sal.



Añádele el curry, la cúrcuma y el pimentón a tu gusto y remueve. Hornea durante 15 minutos a 180°C.



Pasado ese tiempo, agrega el brocolini a una ensaladera junto con los Primeros Brotes Gourmet Florette.



Corta la piña en triángulos, desgrana la granada y añade las frutas a la ensaladera. Remueve el conjunto.



Sirve la ensalada en el plato que más te guste y aliña con la salsa de yogur Florette.

PRODUCTO DE ESTA RECETA



Ensalada
Primeros Brotes Gourmet

