

ENSALADA CON *Granola salada*

🕒 30 minutos

👤 Fácil

👥 4 personas

✓ INGREDIENTES

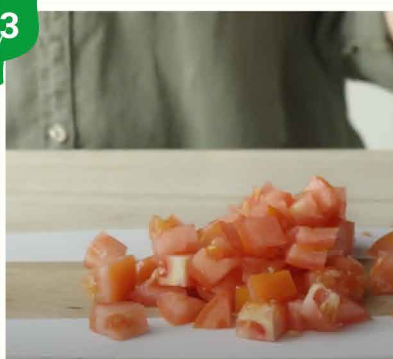
- ☐ 100g de palomitas
- ☐ 50g de avellanas
- ☐ 60g de copos de avena
- ☐ **1 Mix Frutos Secos Florette**
- ☐ 1 cucharada de ajo en polvo
- ☐ Romero seco
- ☐ Sal
- ☐ Aceite de oliva
- ☐ 250g de tomate
- ☐ 150g de uvas
- ☐ 200g de queso de cabra
- ☐ **1 Ensalada Gourmet Original Florette**
- ☐ Salsa Vinagreta Gourmet Florette



Vierte las palomitas, las avellanas, la avena, el Mix de Frutos secos Florette, el ajo en polvo, el romero y la sal en un bol, **añade** un poco de aceite de oliva y **mezcla** el conjunto.



Disponlo en una bandeja con papel de hornear y **hornea** a 180 °C durante 20 minutos.



Mientras se hornea la granola, **corta** el tomate en dados, las uvas por la mitad y **agrégalos** a una ensaladera.



Añade también el queso de cabra cortado en medias lunas, la ensalada Gourmet Original Florette, y **remueve** el conjunto.



Emplata en el plato que más te guste, **decora** con la granola salada y **aliña** con la Vinagreta Gourmet Florette.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Ensalada
Gourmet Original



Mix
Frutos Secos

