

# ENSALADA DELUXE

## Con bombones de foie

🕒 30 minutos

📏 Fácil

👥 4 personas

### ✓ INGREDIENTES

Para los bombones de foie:

- 1 pack cebolla crujiente Florette
- 150 g de foie micuit

Para la ensalada:

- 1 Ensalada Primeros Brotes Deluxe Florette
- 1 naranja
- 1 cebolleta
- 1 remolacha cocida
- Aceite de oliva
- Zumo de ½ naranja
- 1 cucharada de sirope de agave
- Sal
- Kikos



1 Para los bombones de foie: **vierte** la cebolla crujiente sobre un plato alargado. **Haz** bolitas de foie con ayuda de un saca bolas y **disponlas** sobre la cebolla crujiente. **Rebózalas** por todos los lados y **reserva** en frío.



2 Para la ensalada: **agrega** los Primeros Brotes Deluxe Florette a una ensaladera y **añádele** la naranja cortada en supremas y la cebolleta en juliana.



3 **Lamina** la remolacha y **córtala** en forma de corazón con ayuda de un molde. **Añade** los corazones de remolacha a la ensalada. **Remueve** el conjunto.



4 **Haz** una vinagreta con aceite de oliva, zumo de naranja, sirope de agave y sal, y **viértela** a la ensalada. **Remueve** y **emplata** en el plato que más te guste.



5 **Dispón** los bombones de foie sobre la ensalada y **decora** con kikos triturados.

### PRODUCTO DE ESTA RECETA



Primeros Brotes Deluxe

