

# ENSALADA DE Coliflor y manzana

🕒 35 minutos

👤 Fácil

👥 4 personas

## ✓ INGREDIENTES

- 1 coliflor
- 30g de mantequilla
- Sal
- Pimienta blanca
- 1 ensalada Duo Canónigo y Rúcula Florette
- 1 pack de Manzana Florette
- 1 pack de palitos de Zanahoria Florette
- Aceite de oliva
- 1 cucharadita de mostaza antigua
- Zumo de 1 limón
- 1 pack de topping Superalimentos Florette



**1** Corta los arbolitos de coliflor en láminas y su tronco, o tuétano vegetal, en porciones, y **disponlos** en una bandeja con papel de horno.



**2** **Agrega** la mantequilla derretida, la sal y la pimienta blanca, y **hornea** a 180 °C durante 15 minutos. Pasado ese tiempo, **añádelos** a una ensaladera.



**3** **Agrega** también la ensalada Duo Canónigo y Rúcula Florette, la manzana y los palitos de zanahoria.



**4** **Mezcla** el conjunto y **emplata** en el plato que más te guste.



**5** **Haz** un aliño mezclando aceite de oliva, mostaza y limón, y **aliña** la ensalada. **Decora** con el topping superalimentos.

## PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Palitos de Zanahoria



Ensalada Duo Canónigo y Rúcula



Topping Superalimentos



Manzana

