

# ENSALADA DE Uvas y queso azul

🕒 25 minutos

👤 Fácil

👥 4 personas

## ✓ INGREDIENTES

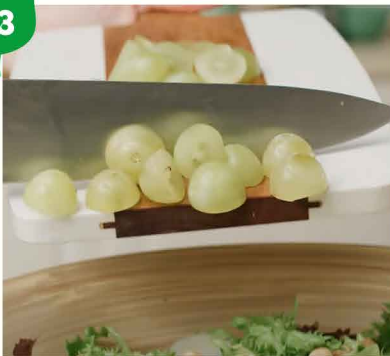
- 1/2 pack de Primeros Brotes Classics Florette
- 1/2 pack de Corazón de Escarola Florette
- 1 cebolleta
- Avellanas tostadas
- 150g de uvas
- 80g de queso azul
- Topping Mix Frutos Secos Florette
- Salsa vinagreta Florette



1 En un bol, **mezcla** los primeros brotes Classics y el corazón de escarola Florette.



2 **Corta** la cebolleta en rodajas y **añádela** al bol junto con las avellanas tostadas.



3 **Agrega** las uvas en mitades y el queso azul desmigado.



4 **Añade** el Topping mix frutos secos Florette y **aliña** con la salsa vinagreta Florette.



5 **Mezcla** bien el conjunto y emplata.

## PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Primeros Brotes Classics Florette



Corazón de Escarola Florette



Topping Mix Frutos Secos Florette



Salsa vinagreta Florette

