

# ENSALADA ANTIOX con vinagreta de mango

🕒 20 minutos

👤 Fácil

👥 4 personas

## ✓ INGREDIENTES

- Ensalada Antiox Florette
- Tomates cherry
- Langostinos cocidos
- Cebolla morada
- Mango
- Aceite de oliva virgen extra
- Vinagre balsámico
- Pimienta blanca
- Sal



**1** **Agrega** a una ensaladera la ensalada Antiox Florette. **Parte** los tomates cherry en mitades y **añádelos**.



**2** **Pela** los langostinos cocidos y **agrégalos** a la ensalada junto con la cebolla morada cortada en juliana.



**3** **Mezcla** la ensalada y **sírvela** en platos individuales.



**4** **Prepara** la vinagreta **agregando** a un vaso batidor mango pelado y troceado, aceite de oliva virgen extra, vinagre balsámico, pimienta blanca y sal.



**5** **Tritura** hasta obtener una salsa homogénea y con la textura deseada. **Aliña** la ensalada y **sirve**.

## PRODUCTO DE ESTA RECETA



Ensalada Antiox Florette

