

ENSALADA con tomates cherry, pollo y ciruelas

🕒 10 minutos

👤 Fácil

👥 4 personas

✓ INGREDIENTES

- Ensalada Primeros Brotes Classics
- 1 pack Toppings Pollo Florette
- Sal
- 200 gr de tomates cherry
- 150 gr de tacos queso Gouda
- 2 ciruelas amarillas
- Mix 5 semillas Florette
- Salsa de módena y miel Florette



1 **Agrega** a una ensaladera la ensalada Primeros Brotes Inmuno.



2 **Parte** los tomates cherry en mitades y las ciruelas amarillas en dados.



3 **Suma** a la ensaladera los tomates cherry, las ciruelas, los tacos de queso Gouda y **añade** las tiras de pollo.



4 **Agrega** una pizca de sal y **mezcla**.



5 **Sirve** en un plato individual y **espolvorea** el mix 5 semillas sobre la ensalada. Para finalizar **agrega** el pollo con la salsa de módena y miel.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Ensalada Primeros Brotes Classics Florette



Toppings Pollo Florette



Mix 5 semillas Florette



Salsa de módena y miel Florette

