

# ENSALADA DE POLLO y mango al curry

🕒 10 min

📏 Fácil

👤 2 persons

## ✓ INGREDIENTES

- 1 pack Ensalada Primeros Brotes Classics Florette
- 1 pack toppings pollo Florette
- 2 mangos
- 100 g de tomates cherry
- 50 g de lascas de parmesano
- 1 yogur griego natural
- 1 cucharada de mayonesa
- 2 cucharadas de zumo de limón
- 1 cucharadita de curry en polvo
- 1 cucharadita de miel
- Sal



1 Para la salsa de curry, en un bol **integral** el yogur griego natural junto con la mayonesa, el zumo de limón, el curry en polvo, la miel y una pizca de sal a gusto.



2 **Agrega** a una ensaladera la ensalada de primeros brotes classics.



3 **Parte** los tomates cherry en mitades y **corta** los mangos en láminas finas. **Dispón** los tomates y el mango sobre las hojas tiernas.



4 **Coloca** la salsa de curry en el centro de la ensaladera y **agrega** los toppings de pollo Florette encima.



5 **Suma** las lascas de parmesano para darle el toque final.

## PRODUCTO DE ESTA RECETA



Ensalada Primeros Brotes Classics



Toppings pollo

