

BOWL DE TORTILLA DE MAIZ con alubias

🕒 30 minutos

👤 Fácil

👥 4 personas

✓ INGREDIENTES

- Gourmet Original Florette
- 4 tortillas de maíz
- 200 g de alubias rojas (cocidas)
- 50 g de maíz dulce
- 2 tomates pera
- 1 cebolla
- 1 pimiento rojo
- 50 g de cebolla frita crocante
- Aceite de oliva virgen extra
- Zumo de un limón
- Sal



1 Para el bol de tortilla, primero **humedece** la tortilla de maíz y lleva a calentar al microondas. Al ablandarse por el vapor, **coloca** la tortilla en el molde para darle la forma deseada.



2 Lleva al horno a 180°C durante 10 minutos o hasta que las tortillas se hayan dorado. **Retira** del horno y **deja** enfriar. **Desmolda** con cuidado.



3 Para la salsa estilo pico de gallo, **corta** en dados pequeños el pimiento, el tomate y la cebolla. **Coloca** los ingredientes en un bol y **adereza** con aceite de oliva virgen extra, unas gotas de limón y una pizca de sal.



4 **Rellena** el bol con la ensalada primeros brotes Gourmet, un poco de alubias rojas y el maíz dulce por encima.



5 **Coloca** la salsa por encima del bol de ensalada y **agrega** un puñado de la cebolla frita para darle el toque final crujiente.

PRODUCTO DE ESTA RECETA



Gourmet Original Florette

