

ENSALADA DE OTOÑO

con calabaza, nueces y granada

🕒 40 min

📏 Fácil

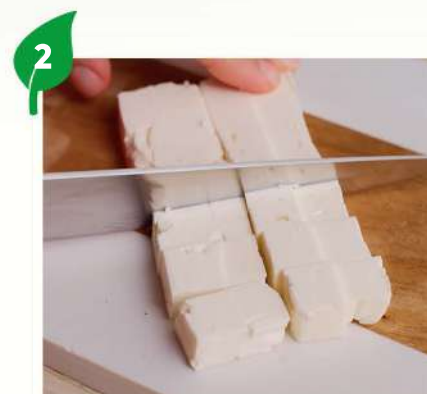
👤 2 persons

✓ INGREDIENTES

- 1 pack de ensalada Gourmet Otoño Invierno Florette
- 200 g de calabaza
- 1 granada
- 100 g de Queso feta
- Sal
- Granada
- Aceite de oliva virgen extra
- 1 pack de salsa módena y miel Florette
- 1 pack de frutos secos especial ensaladas Florette



1 Pela y pica la calabaza en cubos y pon sobre una placa de horno con un poco de aceite de oliva, sal y pimienta recién molida. **Hornea** durante 20 minutos a 180°C..



2 Corta a la mitad la granada y desprende las pepitas. **Reserva.** Divide el queso feta en cubos. **Reserva.**



3 En un plato, **coloca** las hojas gourmet Otoño Invierno y **suma** los cubos de calabaza horneada.



4 **Añade** las pepitas de granada, el queso feta y un puñado de frutos secos sobre las hojas.



5 **Termina** la ensalada con una cucharada de salsa de módena y miel.

PRODUCTO DE ESTA RECETA



Gourmet Otoño Invierno

