

ENSALADA DE CANÓNICOS Y SANDÍA

🕒 15 minutos

📏 Fácil

👤 2 personas

✓ INGREDIENTES

- 1 pack de PB Canónigos
- 1 sandía
- 100 g de queso feta
- 100 g de rabanitos
- 50 g de pistachos
- 1 cebolla morada
- Aceite de oliva virgen extra
- Vinagre balsámico
- Sal
- Pimienta negra en grano



1 Corta la cebolla morada muy fina en láminas y pica los pistachos. Parte los rabanitos en rebanadas.



2 Parte la sandía a la mitad, corta unas rebanadas y retira la piel junto con las semillas. Porciona la pulpa en láminas muy finas.



3 Prepara el aliño mezclando el aceite de oliva virgen extra junto con el aceto balsámico, una pizca de sal y pimienta. Integra y reserva.



4 En un plato dispone los canónigos junto con unas láminas de sandía. Añade la cebolla morada y los rabanitos.



5 Decora con los pistachos y el queso feta desmenuzado. Termina con unos hilos de aliño y pimienta recién molida.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Primeros Brotes Canónigo

