

ENSALADA DE PRIMEROS BROTES, BULGUR Y GARBANZOS

🕒 25 minutos

🍴 Fácil

👤 2 personas

✓ INGREDIENTES

- ❑ 6 Packs de Primeros Brotes Classics
- ❑ 100 g de bulgur
- ❑ 200 ml de caldo de verduras
- ❑ Sal
- ❑ 1 cebolla roja
- ❑ 1 pepino
- ❑ 100 g de queso feta
- ❑ Hojas de perejil
- ❑ 200 g de garbanzos cocidos
- ❑ 80 g de pistachos tostados
- ❑ 1 pack de salsa de Módena y Miel Florette



1 Cuele el bulgur en una olla con el caldo de verduras y una pizca de sal durante 15 minutos. Cuando esté listo, retira y cuele. Deja templar.



2 Pica la cebolla en pequeños trozos. Corta el pepino en dados. Desmiga el queso feta.



3 En un bol dispón la cebolla, el pepino, los garbanzos escurridos, el perejil, el bulgur, el queso feta e integra los ingredientes.



4 En un cuenco coloca un poco de primeros brotes a un lado y en el otro lado la mezcla de bulgur y garbanzos.



5 Decora con unos pistachos picados y termina con unos hilos de salsa de módena y miel.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Pack micro al vapor brócoli
Pack de salsa de Módena y Miel

