

Ensalada de Primeros Brotes Classics con espárragos y guisantes

🕒 25 minutos

🍴 Fácil

👤 2 personas

📋 Ingredientes

- 1 pack de Primeros Brotes Classics
- 1 pack de topping frutos rojos y mango
- 1 cebolleta
- 100 g de espárragos trigueros
- 100 g de guisantes
- 50 g de rabanitos
- 150 g de queso fresco
- 30 ml de zumo de limón
- Sal
- Pimiento
- Tomillo
- Romero



1
Pela y pica la cebolla y el puerro. Añade un poco de mantequilla en una cazuela y rehoga los vegetales hasta que se ablanden.



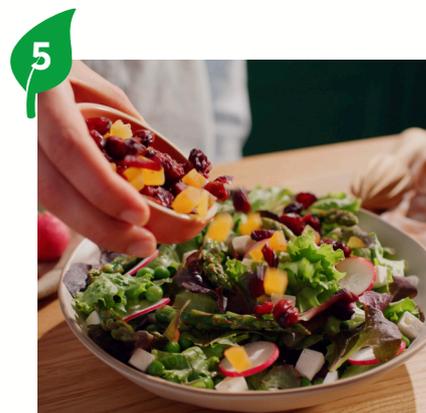
2
Corta las patatas peladas en cubos pequeños. Vierte el caldo de verduras junto con las patatas en la cazuela y lleva a hervor. Cuando hierva, baja el fuego al mínimo y cuece el conjunto durante 15 minutos.



3
Sazona con una pizca de sal y pimienta. Vierte un puñado de canónigo, la nata para cocinar y cuece durante un par de minutos.



4
Tritura la preparación para darle una textura de crema. En un cuenco, vierte un poco de la crema y decora con unos hilos de nata.



5
Termina con unos picatostes de ajo-hierbas sobre la superficie, pimienta recién molida y canónigo.

Productos de esta receta



Primeros Brotes Classics

