

Ensalada tibia de alcachofas salteadas y escarola

🕒 15 minutos

📏 Fácil

👤 1 Persona

✓ INGREDIENTES

- ☐ 1 pack de Corazón de Escarola
- ☐ 6 alcachofas baby en conserva
- ☐ 1 diente de ajo
- ☐ 2 tomates deshidratados
- ☐ 30 g de granada
- ☐ 30 g de queso fresco
- ☐ Perejil
- ☐ Pimienta negra
- ☐ Chile seco
- ☐ Sal
- ☐ Aceite de oliva



Corta por la mitad las alcachofas baby. Saltea en una sartén con un poco de aceite durante unos minutos, añade pimienta negra y sal.



Lamina el ajo y agrégalo a la sartén junto con una pizca de chile.



Trocea los tomates deshidratados y añade al salteado. Pica fino el perejil y mezcla con las alcachofas.



En un bol coloca la escarola, los granos de granada y el queso fresco en dados pequeños. Aliña con un poco de aceite y perejil picado.



Coloca un aro de emplatar en el plato, añade en la base el salteado de alcachofas y cubre con la escarola mezclada con granada y queso fresco. Retira el aro y sirve de inmediato.

Productos de esta receta



1 pack de Corazón de Escarola

HUERTOS DE PROXIMIDAD
Florette