

Ensalada de brotes con lombarda y salmón

30 minutos

Fácil

2 Personas

INGREDIENTES

- ❑ 1 pack de **Primeros Brotes Gourmet**
- ❑ ¼ de lombarda
- ❑ 1 manzana granny Smith
- ❑ 3 limas
- ❑ 200 g de salmón ahumado
- ❑ Cebolla frita al gusto
- ❑ Sal y pimienta negra
- ❑ 20 g de pasas
- ❑ 20 g de nueces
- ❑ 200 g de yogur
- ❑ 1 manojo de menta



Corta la lombarda en juliana descartando la parte blanca más dura y ponla en un bowl con el zumo de 2 limas, sal y 100 ml de agua.

Déjala un día en la nevera.



Corta la manzana en juliana fina.



Para el aliño de la ensalada, mezcla en un bowl: yogur, el zumo de 1 lima, sal, pimienta negra y menta.



Pon una base de Primeros Brotes Gourmet y encima pon la lombarda.



Añade en la ensalada: la manzana cortada en forma de sashimi, las pasas y las nueces.

Termina poniendo el salmón en forma de pañuelo intercalado, unos puntos de salsa de yogur y la cebolla frita.

Productos de esta receta



Primeros Brotes Gourmet

