



# Ensalada Antiox con champiñones y potobellos

30 minutos

Fácil

2 personas

## Ingredientes

- 1 pack de Antiox
- 1 pack de salsa vinagreta gourmet
- 1 diente de ajo
- 100 g de champiñones
- 100 g de portobellos
- 150 g de cous cous
- 150 ml de caldo de verduras
- 60 g de avellanas
- 30 g de arándanos rojos secos
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta negra



1 Corta los champiñones y portobellos en láminas y pica un diente de ajo. En una sartén con aceite, saltea el conjunto hasta que se dore. Salpimenta y reserva.



2 Calienta el caldo a punto de hervor y disponlo en un bol con el couscous. Remueve y deja reposar tapado 10 minutos para que se hidrate. Pasado el tiempo, añade un poco de aceite, salpimenta y remueve.



3 En un cuenco añade la ensalada antiox junto con el cous cous y el salteado de champiñones y portobellos. Remueve para integrar y dispón en un plato.



4 Pica unas avellanas y añade por encima de la ensalada junto con unos arándanos rojos secos.



5 Termina con unos hilos de salsa vinagreta por toda la ensalada.

## Productos de esta receta



Ensalada Antiox



Vinagreta Gourmet

