

CORONA DE ENSALADA de salmón ahumado

🕒 15 minutos

📏 Fácil

👤 4 personas

✓ INGREDIENTES

- Primeros Brotes Gourmet Florette Edición Fiestas
- 100 g de salmón ahumado
- 4 rabanitos
- 250 g de patata guarnición
- Toppings Superalimentos Florette
- Una cucharada de mostaza a la antigua
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- 1 limón
- 100 g de crema agria



1 **Dispón** las patatas lavadas en un bol y **cúbrelas** con film transparente. **Introduce** al microondas durante 8 minutos aproximadamente.



2 **Parte** a la mitad las patatas y **aderézalas** con mostaza a la antigua, sal, un chorrito de aceite de oliva virgen extra y zumo de limón.



3 En un cuenco grande, **mezcla** los Primeros Brotes Gourmet Florette con el rabanito laminado. **Reparte** la ensalada con forma de corona en una fuente amplia.



4 **Reparte** las patatas sobre la corona de ensalada, **coloca** unas lonchas de salmón ahumado y unas cucharaditas de crema agria.



5 **Termina** la ensalada **repartiendo** los Toppings Superalimentos Florette.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Primeros Brotes Gourmet Edición Fiestas



Topping Superalimentos

