

# ENSALADA DE berenjena parmesana

🕒 15 min

📏 Fácil

👤 2 personas

## ✓ INGREDIENTES

- Dúo Canónico Rúcula Florette
- Salsa de módena y miel Florette
- Mix frutos secos Florette
- 1 berenjena
- 150 gr de tomates secos
- 50 gr de aceitunas negras
- 100 gr de queso parmesano
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
- 1 pizca de sal
- 1 cucharadita de pimienta



**1** Corta la berenjena en finas láminas y colócalas en una sartén con aceite de oliva virgen extra.



**2** Añade una pizca de sal y pimienta por encima. Cocina hasta que estén doradas. Retira y reserva.

## Tips 🌿

Para retirar el amargor de la berenjena, al momento de cortarla la disponemos en una fuente y agregamos sal. Dejamos reposar 30 minutos, retiramos el agua y cocinamos.

El tomate seco se puede reemplazar por tomate fresco o cherrys, lo que le aportará un toque fresco a la ensalada.



**3** Coloca el Dúo Canónico y Rúcula en un plato y dispón las berenjenas asadas encima. Añade los tomates secos hidratados y cortados en tiras. Suma las aceitunas negras.



**4** Para terminar, coloca unas lascas de queso parmesano sobre la ensalada y aliña con la salsa de módena y miel. Decora con el mix de frutos secos por encima.

## PRODUCTO DE ESTA RECETA



Mix frutos seco



Dúo Canónico y Rúcula



Salsa de módena y miel

