

Ensalada mixta con sepia a la plancha y un toque de frutos rojos

🕒 35 minutos

👤 Fácil

👤 2 Personas

✓ INGREDIENTES

- ☐ 1 pack de ensalada Mixta Florette
- ☐ 2 cucharadas de aceite de oliva
- ☐ 1 cucharada de salsa de soja
- ☐ 1 cucharadita de miel
- ☐ 5 g de jengibre fresco rallado
- ☐ 50 g de tomates cherry
- ☐ 25 g de cebolla morada
- ☐ 25 g de zanahoria rallada
- ☐ 80 g de sepia
- ☐ 15 g de mix de frutos rojos



Calienta un poco de aceite de oliva en una sartén a fuego medio-alto. Cocina la sepia cortada en trozos hasta que esté dorada y tierna (aproximadamente 3 minutos por cada lado). Retira y reserva.



Dispón la ensalada mixta en un bol. Corta los tomates cherry en mitades, la cebolla morada en tiras e incorpora a la ensalada. Añade la zanahoria rallada y mezcla.



Añade la sepia a la ensalada junto con el aliño reservado y mezcla bien para integrar sabores.



Añade un toque de mix de frutos rojos a la ensalada.



Para terminar, mezcla el aceite de oliva con la salsa de soja, la miel y el jengibre fresco rallado hasta integrar bien.

Productos de esta receta



1 pack de ensalada Mixta

