

Ensalada de frutas sobre crujientes de arroz

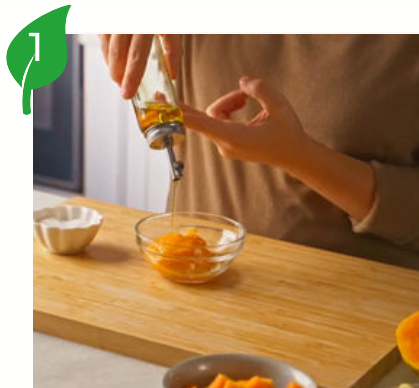
🕒 35 minutos

🌿 Medio-bajo

👤 4 Personas

✓ INGREDIENTES

- ❑ 1 pack Primeros Brotes Silvestre
- ❑ 8 hojas de papel de arroz
- ❑ Aceite de girasol
- ❑ 1 papaya
- ❑ 1 mango y medio
- ❑ 100 g de coco fresco
- ❑ 100 g de arándanos
- ❑ 100 g de piña seca
- ❑ 50 ml de aceite de oliva
- ❑ Zumo de medio limón
- ❑ Sal y pimienta negra al gusto



Prepara la vinagreta picando la piña seca y mezclándola con ½ mango triturado, aceite de oliva, zumo de limón, la sal y la pimienta.



Corta la papaya y el mango en dados. Con ayuda de un pelador, obtén las láminas de coco y mézclalas en un bol con los arándanos y la fruta en dados.



Calienta el aceite de girasol en una sartén pequeña y fríe las hojas de papel de arroz de una en una ayudándote de una pinza larga. Déjalas escurrir sobre papel absorbente.



Añade la mezcla de brotes sobre los crujientes de arroz e incorpora la fruta.



Como toque final, aliña con la vinagreta.

Productos de esta receta



Primeros Brotes Silvestre

