

Corona de ensalada con ahumados

45 minutos | Medio-bajo | 4 Personas

INGREDIENTES

- [ ] **1 pack Maxi Gourmet Original Florette**
- [ ] **Vinagreta Florette de Módena y Miel**
- [ ] 300 g de salmón ahumado
- [ ] 300 g de bacalao ahumado
- [ ] 12 anchoas en salazón
- [ ] 50 g de arándanos
- [ ] 80 g de grosellas
- [ ] 50 g de frambuesas
- [ ] ½ berenjena
- [ ] 300 g de garbanzos cocidos
- [ ] 1 diente de ajo
- [ ] ½ cucharada de tahina
- [ ] Zumo y ralladura de 1 limón
- [ ] 70 ml de aceite de oliva
- [ ] Pimentón
- [ ] Sal y pimienta negra
- [ ] Comino en polvo

1



Asa la berenjena en el horno a 180°C durante 30 minutos. Déjala templar, retira la piel y añádela a un triturador.

2



Tritúrala con los garbanzos, el ajo, la tahina, el zumo y la ralladura de limón. Añade poco a poco el aceite de oliva y termina condimentando con pimentón, sal, pimienta negra y comino hasta obtener un hummus cremoso.

3



Reparte el hummus alrededor de un plato redondo formando pequeñas lágrimas para crear una corona.

4



Emplata la ensalada sobre el hummus y alíñala con la vinagreta de Módena y miel.

5



Distribuye el salmón ahumado, el bacalao ahumado y las anchoas alrededor de la ensalada formando una flor. Termina con los arándanos, las grosellas y las frambuesas repartidos sobre la corona.

Productos de esta receta



Maxi Gourmet Original Florette

HUERTOS DE PROXIMIDAD
Florette