



ENSALADA DE BRÓCOLI BIO CON VINAGRETA DE CEBOLLA

Ingredientes

1 brócoli Bio Actiture

½ cebolla

1 diente de ajo

Maíz dulce

Aceite de oliva

Vinagre

Pimienta molida

Sal

Preparación

1. Cortamos un brócoli bio Actiture en floretes y los ponemos a hervir en una olla con agua y sal entre 3 y 5 minutos para que se queden al dente.
2. Escurrimos muy bien el brócoli con agua fría para cortarle la cocción y reservamos
3. Preparamos una vinagreta con aceite de oliva, vinagre, cebolla picada muy finita, 1 diente de ajo picado, pimienta y sal. Remueve bien con unas varillas para que se integren todos los ingredientes y reservamos.
4. En una fuente añadimos los floretes de brócoli ya fríos, una lata de maíz dulce, rocíamos por encima un par de cucharadas de la vinagreta...¡Y listo! Ya podemos disfrutar de esta ensalada vegana que se prepara en muy poquito tiempo y que está deliciosa.