Gotxei



ENSALADAS · VEGETARIANO

Ensalada templada de boniato y calabaza con granada y queso feta

2 raciones

Ingredientes

- Boniato
- Calabaza
- Queso feta
- Granada
- Orégano

Elaboración

1. Asar el boniato y la calabaza (al horno, en airfryer o en lekue)
2. Aplastar bien con un tenedor mezclando ambos hasta formar una masa, sin triturar del todo, que mantenga algo de textura y grumo
3. Dejar reposar hasta que esté templado
4. Añadir queso feta al gusto en taquitos pequeños y granada
5. Decorar con orégano

RECOMENDACIONES

El boniato es muy dulce y tiene mucho sabor, con poner un poco ya vale para no tapar el sabor del resto.
Servido templado está brutal.
Acompañado de una proteína (muslitos de pollo en mi caso) ya tienes una comida completa.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei
cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei