

ENSALADAS

Ensalada de brócoli y bacon

10min · 3 raciones · 446 kcal

Ingredientes

- 1 brócoli fresco
- 1 paquete de bacon en tiras
- Un poco de aceite
- Pasas
- Nueces
- Sal
- Cebolla en polvo

SALSA

- 3 o 4 cucharadas de mayonesa
- 1 cucharada de vinagre
- 1/2 cucharada de miel

POR RACIÓN

Proteínas	12 g
Grasas	37 g
Hidratos	21 g
Fibra	3,9 g

Elaboración

1. Picar el brócoli crudo
2. Hacer tiras de bacon con un poco de aceite en la airfryer, quedan listas en 7 minutos
3. Preparar la salsa con la mayonesa, el vinagre y la miel
4. Añadir un poco de sal y cebolla en polvo a la salsa
5. Secar el bacon con papel absorbente
6. Añadir el bacon, las pasas y las nueces
7. Mezclar con la salsa

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta