



## Ensalada bicolor de brócoli y coliflor



15 min



4 raciones



fácil

### Ingredientes



Coliflor congelada  
400 gr



Brócoli congelado  
400 gr



Patata congelada  
200 gr



Tomates cherry  
16 ud



Ajo congelado  
1 diente



Aceite de oliva  
2 cucharadas



Vinagre de Jerez  
cucharadita



Sal y pimienta

VEGANO 100%

### Elaboración

Poner una olla con agua y sal a calentar. Cuando este hirviendo echar el **brócoli**, los dados de **patata** y la **coliflor** y dejar cocinar durante 5 minutos aproximadamente. Se recomienda no cocer en exceso. Cuando estén cocinados escurrirlos y secarlos bien.

Cortar los tomates cherry en cuatro.

Poner en una sartén pequeña el aceite con el ajo a fuego muy bajito para que coja sabor. Añadir el vinagre, dejar un par de minutos más y apagar el fuego.

Salpimentar en una ensaladera las verduras cocinadas y los tomates al gusto, y aliñar con el aceite de ajo y vinagre que se acaba de hacer.

