

Ensalada Bimi

Ingredientes

50 g de brotes de ensalada tiernos

8 tomates cherry

100 g de queso feta

100 g de bimi

20 g de pipas de calabaza

6 cucharadas de aceite de oliva virgen

Sal y pimienta

Preparación de la Ensalada Bimi

Ponemos dos cucharadas de aceite en una sartén y un poco de sal; hacemos a la plancha los ramas de bimi. Reservamos y dejamos enfriar.

En una fuente plana ponemos de base la ensalada; después, añadimos el queso cortado en taquitos, los tomates en mitades, y por último, las ramas de bimi. Añadimos sal y pimienta y lo rociamos con las pipas de calabaza. Agregamos las cuatro cucharadas de aceite restantes y servimos.