

# Ensalada de bacon y mango en timbales Silueta



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Silueta Bimbo **Recetizador:** anina 1988



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Tapa

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

## Descripción:

Ensalada de bacon y mango en timbales de nuestro pan de molde Silueta. Original y deliciosa para dejar boquiabiertos a todos.

## Ingredientes para 4 personas :

- Pan de molde integral Silueta
- Bacon
- Mango
- Nueces
- Tomate cherry
- Tacos de queso
- Mix de ensaladas
- Miel
- Aceite
- Sal y Pimienta

## Preparación:

### Paso 1

Para los timbales Silueta, aplanamos un poco la rebanada de pan y la cortamos en tiras del tamaño del molde que vayamos a utilizar

### Paso 2

Lo colocamos en el molde y ponemos otro encima para que no pierda la forma.

### Paso 3

Lo metemos en el horno hasta que quede crujiente.

#### **Paso 4**

*Para el bacon, ponemos una sartén al fuego y doramos poco a poco el bacon, retiramos y dejamos escurrir en papel absorbente.*

#### **Paso 5**

*Metemos en un bol el mix de ensaladas con los tomates, el queso, las nueces y el bacon. Añadimos sal, pimienta y aceite.*

#### **Paso 6**

*Montamos dentro de los timbales la ensalada, aliñamos con unas gotas de miel, decoramos con trocitos de mango y aliñamos con aceite.*