Ensalada de bacon y mango en timbales Silueta

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Silueta Bimbo **Recetizador:** Ica



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.