



## Tartar de tomate y alcachofas

CON ENSALADA DE HIERBAS PRIMAVERAL

INGREDIENTES PARA 10 PERSONAS

PREPARACIÓN

### Tartar de tomate y alcachofas

### Tartar de tomate y alcachofas

10 alcachofas cortadas por la mitad y cocidas  
350 g de alcachofas cocidas y cortadas en pequeños dados  
Tomates secos cortados en pequeños dados  
80 g de cebolletas cortadas en tiras  
10 g de perejil fresco picado fino

Mezclar todos los ingredientes y condimentar intensamente con sal condimentada Tomate. A continuación, aderezar las alcachofas.

**Productos WIBERG:** aceite de oliva virgen extra, sal condimentada Tomate

### Ensalada de hierbas primaveral

### Ensalada de hierbas primaveral

300 g de ensalada de hierbas primaveral  
Rabanitos cortados en gajos

Mezclar la ensalada de hierbas primaveral con los rabanitos y marinar con el aceite de oliva, el vinagre de vino blanco y la sal del Himalaya.

**Productos WIBERG:** aceite de oliva virgen extra, vinagre balsámico de vino blanco, sal natural pura y fina del Himalaya

# WIBERG®

MÀS SABOR. MÀS PLACER.

AT-5020 Salzburg / A.-Schemel-Str. 9 / Tel: +43 662 6382 0 / Fax: +43 662 6382 810 / [www.wiberg.eu](http://www.wiberg.eu)