

Libreta: Verduras
Creado: 26/03/2018 21:59
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/ensalada-de-pollo.html>

Ensalada de pollo

INGREDIENTES

6 pechugas de pollo cocinadas y frías
1 manzana reineta grande
1 plátano grande
Media naranja en rodajas
1 limón
2 cucharadas de almendras peladas, tostadas y molidas

Salsa Rosa:

250 g de mayonesa
1 dl de salsa de tomate (ketchup o similar)
Media copita de brandy
Media cucharada de mostaza
Pimienta blanca molida a su gusto

PREPARACIÓN

Se prepara la salsa juntando todos los ingredientes, revolviendo bien y comprobando su punto de sazón. Debe resultar poco espesa. Se reserva en lugar fresco, mejor en el frigorífico.

Sobre una ensaladera se exprime y cuela el zumo de limón. Se pela el plátano y se va picando en medias lonchas delgadas sobre el zumo del limón. Se revuelve un poco.

Se pela la manzana, se pica en tiras y se revuelve con el plátano. Se pone también en la ensaladera el cogollo de lechuga, bien lavado y cortado en tiras delgadas, mezclando con los anteriores.

Se extiende sobre la mezcla anterior las pechugas sin piel ni huesos, cortadas en tres o cuatro lonchas cada una. Se pone la ensaladera en el frigorífico.

Para terminar el plato, en el momento de servirlo se reparte la salsa por la superficie, se espolvorea con la almendra y se pone por dentro del borde las medias rodajas de naranja.