

PIÑA EXOTICA

INGREDIENTES:

- 1 piña
- 2 manzanas
- 1 pechuga de pollo, cocida
- 3 huevos duros
- 100 g de aceitunas sin hueso
- 100 g de pepinillos
- Salsa rosa

Para adornar:

- 100 g de gambas cocidas
- Escarola, Guindas, Ganada

PREPARACIÓN

Parta la piña por la mitad sin quitar las hojas y vacíela, reservando la pulpa y la cáscara con el penacho. Trocee en el Thermomix todos los ingredientes por separado, a velocidad 3 1/2, (El tiempo dependerá del ingrediente), vertiéndolos, por este orden, en un recipiente: primero, la piña; segundo, la pechuga; tercero, las manzanas peladas; cuarto, los huevos duros y por último trocee juntos los pepinillos y las aceitunas. Una vez todo troceado pequeño, sazone y mezcle. Sin lavar el vaso haga la salsa rosa. Mezcle con la ensalada y rellene las dos mitades de piña, adornándolas con las gambas, las guindas, la escarola, la ganada, etc.

NOTA: Las gambas serán para adornar, si se quieren añadir a la ensalada, agregue 100 g más y trocéelas con el mismo sistema. También se puede sustituir el pollo por jamón de York.