

ENSALADA A LA FRANCESA



Ingredientes

1 escarola
250 gr. de higadillos de pollo
una pizca de SAZONADOR AVECREM POLLO
1 cucharada de vinagre
1 cucharada de mostaza
1/2 taza de aceite de oliva
pimienta y sal

Preparación

Limpiar la escarola, lavarla y secarla bien con una centrifugadora. Trocear sus hojas y colocarlas en un plato de presentación.

Verter la mitad del aceite en un bol, añadir el vinagre, la mostaza y una pizca de SAZONADOR AVECREM POLLO y pimienta y mezclar bien. Lavar los higadillos, secarlos con papel absorbente de cocina y trocearlos.

Dorar los en una sartén con el resto del aceite caliente, a fuego vivo y tapados, durante 5 minutos, sazonarlos con Aavecrem Pollo y darles la vuelta a media cocción.

Aliñar la escarola con la vinagreta preparada y distribuir encima los higadillos bien calientes. Servir enseguida.