

# ENSALADA AROMÁTICA CON POLLO



## Ingredientes

1 pechuga de pollo  
200 gr. de hojas ensalada variada  
1 penca de apio  
1 pimiento rojo  
150 gr. encurtidos variados  
(zanahoria, coliflor, pepinillo, cebollitas...)  
1 ramita de perejil  
1 y 1/2 cucharadita de curry en polvo  
5 cucharadas de aceite de oliva virgen extra  
1 pastilla de AVECREM POLLO BAJO EN SAL  
pimienta

## Preparación

Sazonar el pollo con una pastilla AVECREM POLLO desmenuzada y untarlo con unas gotas de aceite. Limpiar el apio, retirando las fibras gruesas, lavarlo y cortarlo en rodajas. Limpiar también el pimiento, quitando las semillas y los nervios blancos, y cortarlo en cuadraditos.

Colocar el pollo y las verduras en una fuente refractaria, y regarlas con un hilo de aceite. Asarlos en el horno precalentado a 180°, durante unos 25-30 min. Dar la vuelta al pollo de vez en cuando para que se haga por todos los lados.

Dejar enfriar el pollo y las verduras. Lavar las hojas de ensalada y colocarlas en 4 platos llanos. Añadir el pollo cortado en dados, el apio y el pimiento y los encurtidos escurridos.

Mezclar el resto del aceite con una cucharadita de curry, un poco de perejil muy picado, sal y pimienta. Batir hasta obtener una salsa emulsionada y regar con ella la ensalada. Espolvorear el resto del curry y servir.