

ENSALADA TIBIA DE POLLO



Ingredientes

300 gr. de pechuga de pollo
2 cogollos de lechuga
1 manojo de hierba de los canónigos
2 melocotones
2 cucharadas de piñones
4 cucharadas de brotes de soja
1 cucharada de piel rallada de limón
unas gotas de zumo de limón
1 cucharadita de jengibre rallado
una pizca de SAZONADOR AVECREM POLLO
1 cucharada de azúcar moreno
un chorrito de vinagre balsámico
5 cucharadas de aceite de oliva
pimienta y sal

Preparación

Cortar la pechuga de pollo en láminas muy finas y colocarlas en un plato. Mezclar el azúcar con el jengibre, la piel rallada y unas gotas del zumo de limón, 2 cucharadas de aceite, una pizca de AVECREM POLLO y pimienta y verterlo sobre los trocitos de pollo. Dejarlos macerar durante 15 minutos.

Freír los piñones en una sartén con 1 cucharada de aceite. Pelar los melocotones y cortarlos en daditos. Lavar los cogollos, secarlos, trocearlos y disponerlos en una ensaladera. Añadir los canónigos, los daditos de melocotón, los piñones y mezclar.

Ecurrir el pollo de su marinado, salar y freír con el aceite restante. Agregar la soja y, tras 1 minuto, el líquido de la marinada y el vinagre. Mezclar y verter sobre la ensalada, remover y servir