



Ensalada de pollo

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de cocimiento: 45 minutos

Tiempo total: 1 hora 15 minutos

Porciones: N/A

Clásica de las piñatas ¿se acuerdan?, junto con la ensalada de coditos con jamón y queso. Es perfecta para rellenar marinitas, para hacer sandwiches o bien para comer solita acompañada de galletas saladas. Una variante más saludable es comerla además con tiritas muy finas de lechuga integradas en la mezcla. La hace rendir mucho y ayuda a no comer tanta.

Ingredientes:

Todos los ingredientes son al gusto.

- Pechugas de pollo.
- 1 Ajo.
- 1 Trozo de cebolla.
- Papa, zanahoria y apio (todo picado muy muy chiquito).
- Chícharos en lata.
- Opcionales: uvas cortadas en cuartitos o mango en cuadritos.
- Aderezo de mayonesa (Miracle Whip que es más dulzón).
- Mayonesa (de la normal y ambas se combinan para tener un sabor más balanceado).
- Sal, pimienta y Knorr Suiza de pollo.

Procedimiento:

Se ponen a cocer las pechugas de pollo en agua, con un trozo de cebolla, un ajo, sal y un poco de knorr suiza.

Se escurren y se desmenuzan finamente.

Picar la papa y zanahoria antes de poner a cocer en agua caliente con sal.

Picar el apio y escurrir la lata de chícharos.

Ya que está frío el pollo, se pone en un recipiente junto con todas las verduras. Se agregan el aderezo de mayonesa y la mayonesa y se revuelve bien hasta que toda la ensalada esté bien humedecida. Se prueba de sal y se agrega pimienta.

Se mete al refrigerador a enfriar bien.

Se sirve sobre hojas de lechuga para acompañar con galletas saladas o bien se puede comer en sandwiches.

¡BUEN PROVECHO!



Ensalada de pollo

