

# Ensalada Boricua con Pollo y Salsa del País

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

**Aceite Neutro:** c/n  
**Queso del país:** 400 grs

**Mix de Lechugas:** c/n

## Marinado

**Pechugas de pollo:** 2 Unidades

**Ajo:** 1 Diente

**Romero:** c/n

**Aceite De Oliva:** c/n

**Orégano:** c/n

**Sal:** c/n

**Tomillo:** c/n

## Vinagreta

**Azucar:** 1 cdita

**Cilantro:** c/n

**Aceite De Oliva:** 100 cc

**Aceto balsámico:** 50 cc

**Sal:** 1 cdita

## Preparación de la Receta

- En un mortero machacar *ajo*, *sal*, *orégano*, *romero* y agregar aceite de oliva integrando.
- Llevar la mezcla a un bol y añadir **pollo** cortado en tiras untando con la preparación.
- Cocinar en sartén con aceite hasta *dorar* y cocinar en su punto, reservar.

## Queso grillado

- En sartén caliente grillar los trozos de queso del país por ambos lados hasta *dorar* y reservar.

## Vinagreta

- Emulsionar con mixer aceto balsámico, sal, azúcar, *cilantro* y aceite de oliva.
- Reservar.

## Armado

- Servir en una fuente una base de hojas (lechuga morada, criolla, *rúcula* y *condimentar* con un poco de vinagreta.
- Agregar tomates cherries en mitades, los trozos de *pollo* y el queso grillado.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-boricua-con-pollo-y-salsa-del-pais>