

Ensalada con pollo a la mostaza y mango



Ingredientes

Ingredientes para 2 personas JBO

Aceite de oliva JBO:

Mango JBO: 1/2 Unidad

Pollo en cubos JBO FRIO:

Sal y pimienta de la línea importada:

Aguacate: 1 Unidad

Lechuga romana JBO:

Mostaza antigua DIJON de la línea importada: 1 cda.

Salsa de soja JBO: 1 Chorrito

Tomate JBO CHERRY: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Ponemos la *lechuga* lavada y cortada como base, cortamos en trocitos el *aguacate*, el *tomate* y el mango y los ponemos sobre la *lechuga*.
- Mientras vamos poniendo el **pollo** a la *plancha* con un chorreón de aceite de oliva y salpimentamos.
- Cuando ya está hecho el *pollo* se saca a un plato para que se temple, cortamos a trocitos y añadimos la salsa de soja, la **mostaza** y la pimienta negra.
- Mezclamos bien y añadimos el *pollo* a la ensaladera
- Aliñamos con un poquito de aceite de oliva y sal
- Por último, echamos *albahaca* fresca y ya está lista.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-con-pollo-a-la-mostaza-y-mango>