

Ensalada de Brócoli, Pollo y Germinados



Ingredientes

Germinados: c/n

Nueces: 2 cdas

Pimienta: c/n

Queso de Cabra: 80 grs

Aceite De Oliva: c/n

Tomillo: c/n

Brócoli: 1/4 Unidad

Pechuga de pollo: 150 grs

Pipas peladas: 1 cda

Sal en escamas: c/n

Tomate Cherry: 100 grs

Vinagre Balsámico: c/n

Preparación de la Receta

- Cortamos el **pollo** en dados, los salpimentamos y doramos en una sartén con unas gotas de aceite.
- Picamos finamente los arbolitos de **brócoli** y los escaldamos durante unos minutos en agua hirviendo.
- Ponemos todos los germinados en un bol, junto con el *brócoli* escaldado, los dados de *pollo* y los tomates cortados por la mitad.
- Añadimos también las nueces, las pipas y el *tomillo*.
- Mezclamos todo bien y aliñamos con una vinagreta de aceite y *vinagre* balsámico con sal en escamas.
- Por último, doramos un par de medallones de queso de cabra en la sartén.
- Servimos la ensalada y terminamos con los medallones de queso.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-brocoli-pollo-y-germinados>