

Ensalada de col con pollo crocante



Ingredientes

Cebolla: 1/2 Unidad

Col: 1/2 Unidad

Sesamo blanco: Cantidad necesaria

Zanahoria: 1 Unidad

Harina: Cantidad necesaria

Sésamo negro: Cantidad necesaria

Chipotle: A gusto

Pechuga de pollo: 300 g

Huevo: Cantidad necesaria

Para el aderezo

Vinagre de manzana: 1 cdita.

Sal: A gusto

Aceite de Ajonjoli: Cantidad necesaria

Azúcar: 1/3 Taza

Cebolla: 1/2 Unidad

Mayonesa: 1/2 Taza

Jugo de Limón: 1 cda

Preparación de la Receta

Preparación :

- Cortamos el *repollo* en tiritas delgadas. Luego, cortamos las zanahorias en juliana. Picamos finamente la cebolla y agregamos el *chipotle* picado.

Para el aderezo :

- Añadimos en un tazón la *mayonesa*, *cebolla* picada, *azúcar*, *jugo de limón*, *vinagre de manzana*, un poquito de sal y aceite vegetal. Revolvemos bien con la ayuda del batidor de globo para integrar todo.
- Empanamos pechugas de **pollo** cortadas en tiritas pasándolas por *harina*, luego por *huevo* batido y finalmente por *sésamo* blanco y negro. Freímos en aceite bien caliente.

Para el armado :

- Colocamos la ensalada de **col** en un plato grande, agregamos las tiritas de *pollo* fritas y terminamos con un poco de aderezo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-col-con-pollo-crocante>