Ensalada de kale y pollo al tomillo



Ingredientes

Mantequilla: 2 cdas.
Jugo de Limón: 1/2 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Kale: 200 g
Sal entrefina: Cantidad necesaria
Queso Crema: 200 g
Tomates en racimo: 5 Unidades
Baguette: 1/2 Unidad
Pimienta: Cantidad necesaria
Endivias: 2 Unidades
Lechuga mantecosa: 50 g
Muslo de Pollo: 4 Unidades
Tomillo: Cantidad necesaria
Vinagre de higos: 30 cc

Preparación de la Receta

- *Marinar* los muslos de **pollo** con aceite de oliva, *jugo* de *limón*, sal entrefina, pimienta y **tomillo**.
- Colocar el *pollo* en la parrilla y cocinar de ambos lados
- Reservar.
- Cortar los tomates a la mitad y condimentarlos con la sal, el aceite de oliva y el *tomillo*
- Disponerlos en una bandeja y llevarlos al horno de barro.

Para los croutons

cortar la baguette en cubos peque&ntilde

- Os y colocar en una bandeja
- Añadir la *mantequilla*, la sal y colocar en el horno de barro hasta *dorar*.

Para el aderezo

mezclar en un taz&oacute

- N el queso *crema*, el aceite de oliva, el *vinagre* de higos, el *jugo* de *limón*, las hojas de *tomillo* y reservar.
- Colocar en una fuente el kale, la *lechuga* mantecosa y las hojas de endivias.
- *Condimentar* con el aderezo, incorporar los tomates asados, los croutons y la carne asada y desmenuzada de los muslos de *pollo*
- Servir.

- Tips
- 1. Además del *jugo* de ½ *limón*, puedes aprovechar su cáscara, rallarla e incorporarla como parte del marinado.

2. Para una mejor cocción

- Dora primero el lado de la piel del *pollo* y, luego sí, cocínalo de ambos lados.
- 3. Antes de servir la ensalada, puedes echarle un poco más de aderezo por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-kale-y-pollo-al-tomillo