

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 pequeños 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 tazón 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>