Ensalada de pollo a la manera de Apicio



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Piñones: 50 g
Manteca: 30 g
Pechuga de pollo: 1 Unidad
Limon: ½ Unidad
Menta: 1 cda.
Cebolla: 1 Unidad
Queso Pecorino: 100 g
Mollejas: 2 Unidades
Perejil: 1 cda.

Aderezo

Vinagre: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Jengibre: 1 cda.
Aceite De Oliva: 50 cc
Cilantro: 1 cda.
Apio: 1 Rama
Perejil: 1 cda.

Curry de berenjenas

Cilantro Picado: ½ cdita.

salsa bernaise

Manteca: 1 g

Tostadas

Leche: ½ L
Miel: 1 cda.
Pan Lactal: 4 Rodajas

Varios

Esparragos: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Exprima el *limón*.
- Blanquee las mollejas en agua hirviendo con el *jugo* de *limón* durante 10 minutos.
- Pele las mollejas y corte en trozos regulares.
- Corte la pechuga en cubos.
- En una sartén con *manteca* saltee las mollejas.
- Agregue el **pollo** y continúe la cocción.
- Corte el queso en cubos.
- Pique finamente la *cebolla*, el *perejil* y la *menta*.
- Corte el pepino en finas rodajas.

Aderezo

- Pele el *apio* y pique finamente.
- Pele el *jengibre* y ralle.
- Pique finamente el *perejil* y el *cilantro*.
- En un bowl mezcle el *apio*, las pasas de uva, el *jengibre*, el *perejil* y el *cilantro*.
- Agregue el aceite de oliva, la sal, la pimienta y el *vinagre*.

Tostadas

- Tueste el pan y recorte los bordes.
- En un bowl mezcle la leche con la miel.
- Sumerja las tostadas en la leche con miel.

Presentación

- En el centro de un plato disponga las tostadas, encima el *pollo* con las mollejas.
- Cubra con el aderezo.
- Alrededor disponga las rodajas de pepino.
- Espolvoree con la *cebolla*, el queso, los piñones y las hierbas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-pollo-a-la-manera-de-apicio