Ensalada de pollo ahumado

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ensalada

Mayonesa especiada: Cantidad necesaria
Lechugas mixtas: 2 Tazas

Mayonesa especiada

Aceite de Sésamo: 1 cdita.
Huevo: 1 Unidad
Cilantro: 1 cda.
Mostaza: 1 cdita.
Ají picante: 1/2 Unidad
Semillas de sésamo: 1/2 cda.
Agua: 1 cda.
Aceite De Maíz: Cantidad necesaria
Jengibre: 1 cda.

Papa dorada

Aceite De Oliva: 4 cdas.
Tomillo: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Papa: 2 Unidad
Ajo picado: 1 Cantidad necesaria

Pollo

Aceite De Oliva: 3 cdas.
Salsa de soja: 2 cdas.
Té en polvo: 3 cdas.
Arroz: 1/2 Taza
Tomate concasse: 1/2 Tazas
Ralladura de naranja: 1 Unidad
Salsa Hoisin: 6 cdas.
Pechugas de pollo: 2 Unidades
Azucar: 3 cdas.
Cebolla de verdeo: 1/2 Taza
Agua de azahar: Cantidad necesaria

Varios

Cilantro Picado: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Pollo

- Coloque las pechugas de **pollo** en un recipiente y agregue la salsa hoisin, deje *marinar* por unos minutos.
- En una olla forrada con papel aluminio coloque *arroz*, té en polvo, ralladura de *naranja*, azúcar y agua de azahar.
- Encima coloque una rejilla y sobre ésta coloque las pechugas de *pollo* a ahumar, a fuego fuerte, cubra con una tapa o con papel aluminio.
- Deje el *pollo* durante 5 minutos
- Retire el *pollo* y corte en tiras finas.
- Corte la *cebolla* de verdeo en juliana.
- En una sartén con aceite de oliva saltee el *pollo*.
- Agregue la *cebolla* de verdeo, el *tomate concassé* y la salsa de soja.

Mayonesa especiada

- Tueste las semillas de *sésamo*.
- Pique el *ají* picante.
- Pique el *cilantro*.
- Pele y ralle el *jengibre*.
- En un bowl, coloque la yema de *huevo*, el agua y la *mostaza*, mezcle y agregue el aceite en forma de hilo hasta emulsionar.
- Agregue las semillas de *sésamo*, el *ají* picante, el *jengibre*, el *cilantro*, aceite de *sésamo* y sal.

Papas doradas

- Corte la *papa* con piel en cubos.
- En una placa para horno coloque las papas, agregue, *tomillo*, el *ajo* picado, sal, pimienta, y aceite de oliva.
- Lleve al horno precalentado a 180° hasta *dorar*.

Ensalada

- Corte la mezcla de lechugas en juliana.
- coloque en un bowl y mezcle con la *mayonesa* especiada.

Presentación

- En un plato coloque un aro de metal, dentro la ensalada, encima el *pollo* ahumado y alrededor la *papa* dorada, rocíe con el *jugo* de cocción del *pollo* y espolvoree con *cilantro* picado.

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