Ensalada de Pollo con Salsa Satay y Palta



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Bocconcini: 200 Gramos
Lechuga arrepollada: 1/2 Planta
Pechuga de pollo: 1 unidad
Sésamo: 3 cdas
Cilantro: 1/2 Atado
Palta: 2 Unidades
Repollitos De Bruselas: 100 Gramos
Aceite De Oliva: c/n

Salsa satay

Jalapeño: 1/2 unidad
Lima para su jugo: 1 unidad
Salsa de soja: 50 c.c.
Jengibre: 15 Gramos
Manteca de maní: 50 Gramos

Vinagreta

Ajo: 1/2 Diente
Naranja para su jugo: 1 unidad
Aceite De Oliva: c/n
Sal: 1 cdta
Tomillo: 3 Varas

Preparación de la Receta

- Cortar pechuga de **pollo** en tiras finas y armar brochettes.
- *Marinar* las brochettes con la salsa satay y dejar en heladera.

Salsa

- Procesar con mixer *manteca* de *maní*, *jengibre* rallado, *ajo* rallado, jalapeño picado, *jugo* de lima, salsa de soja y reservar.

Vinagreta

- En un bowl mezclar *jugo* de naranjas, sal, *tomillo* fresco, *ajo* machacado y agregar aceite de oliva en forma de hilo, emulsionar y reservar.

Repollitos

- Cortar los repollitos en aros finos y *saltear* en sartén con aceite de oliva sin mover mucho para que se doren (5 minutos)
- Cocinar el *pollo* en grilla de ambos lados hasta *dorar* y cocinar los bocados de *pollo*.

Armado

- En un bowl mezclar **palta** en cubos, boconccinos de muzarella y *condimentar* con la vinagreta.
- Colocar sobre un colchón de *lechuga* arrepollada crocante y agregar hojas de *cilantro*, las brochette de *pollo* marinado, semillas de *sésamo* y terminar con los repollitos dorados salteados.
- Servir con gajos de lima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-pollo-con-salsa-satay-y-palta