

Ensalada Hindú



Ingredientes

Anacardos: 1 Puñado

Espinaca: 1 Paquete

Mantequilla: c/n

Pepino: 1 unidad

Tomate Cherry: 8 Unidades

Cebolla Morada: 1 unidad

Mango: 1 unidad

Pechugas: 2 Unidades

Sal y Pimienta: c/n

Uvas pasas: 1 Puñado

Aderezo

Curry: 1 cda

Lima para su jugo: 1 unidad

Yogurt griego sin azúcar: 1 unidad

Jengibre en polvo: 1 cda

Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- En una sartén con aceite y *mantequilla* dorar el *pollo* troceado y salpimentado.
- Reservar.
- Mezclar los ingredientes del aderezo y reservar.

Cortar los ingredientes

- El mango en cubos o gajos, el pepino en rodajas o a lo largo, los rábanos en rodajas muy finas.
- Mezclar todo en un bol y bañar con el aderezo.
- Servir espolvoreando las uvas y los anacardos.