

Ensalada picante

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Cebollas: 2 Unidades

Azúcar glasé: Una pizca

Granos de pimienta:

Media pechuga de pollo:

Sal:

Aceite de Sésamo: 1 Chorrito

Chile: 1 Unidad

Pepino: 1 Unidad

Pimienta:

Salsa de soja: 1 Chorrito

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Salpimentar la pechuga de *pollo* y marcarla en una sartén con aceite.
- Tostar los granos de pimienta en una sartén y machacarlos en un mortero.
- Después, picar la *cebolla* en juliana y el pepino en rodajas muy finas.
- A continuación, filetear la pechuga de *pollo* y mezclarla en un bol con las cebollas, el *chile* y el pepino.

Para terminar

- Emulsionar la vinagreta de la ensalada con salsa de soja, una pizca de azúcar glasé y aceite de *sésamo*.
- Salsear y espolvorear con la pimienta machacada.
- Servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-picante>