Ensalada Tibia de Pollo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n
Chauchas rollizas: 100 Gramos
Damasco: 1 unidad
Durazno chato: 1/2 unidad
Lechuga iceberg: 4 hojas
Naranja: 1 unidad
Pollo (pata y muslo): 1/2 unidad
Cebolla Morada: 1/4 unidad
Comino: 1 cda
Duranzo: 1/2 unidad
Ajo: 1 Diente
Maní: 50 Gramos
Pimentòn Ahumado: 1 cda
Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Cortar el **pollo** en bocados y *marinar* con el *jugo* de la *naranja*, *comino* molido, *pimentón* ahumado, *ajo* fileteado, sal y aceite de oliva por 20 minutos.
- *Saltear* en sartén caliente con aceite de oliva los trozos de *pollo* por 5 minutos.
- Agregar las chauchas cortadas en trozos de 2 cm y terminar de cocinar.
- Servir el salteado de *pollo* y chauchas en un cuenco hecho con las hojas de *lechuga* iceberg.
- Agregar cubos de duraznos y gajos de *damasco*, *cebolla* morada en juliana y *maní*.

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