

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

Durazno: 1/2 unidad

Ajo: 1 Diente

Maní: 50 Gramos

Pimentón 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>