Ensalada de manzana y hojas verdes



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Escarola fina: Cantidad necesaria
Pechuga de pollo cocida: 1 Unidad
Manzana verde: 1 Unidad
Azucar: Cantidad necesaria
Nueces pecan: 25 Gramos
Lechuga criolla: Cantidad necesaria
Manzana roja: 1 Unidad
Manteca: 20 Gramos
Queso de Cabra: 100 Gramos

Para el aderezo:

Manzana roja: 1 Unidad
Mostaza de Dijon: 1 Cucharada
Tomillo: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Vinagre de manzana: 3 Cucharada
Cebolla Morada: 1/4 Unidad
Aceite: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para el aderezo

- Procesar con mixer **manzana** roja con piel en cubos, *mostaza* dijon, *vinagre* de **manzana**, *tomillo*, *cebolla* morada, sal, pimienta y agregar aceite en forma de hilo hasta emulsionar

Para la ensalada

- Desmenuzar el *pollo* y *condimentar* con un poco del aderezo
- En sartén con *manteca dorar* bastones de manzanas de 1 cm de ancho (ambas manzanas)
- Cuando hayan dorado espolvorear, dar vuelta y cocinar hasta caramelizar
- En un plato acomodar hojas de *lechuga* y escarola cubriendo la base
- Por encima acomodar el *pollo* aderezado, distribuir *fetas* de queso de cabra, las manzanas acarameladas, nueces pecan y terminar con el aderezo de manzanas

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pancakes-de-manzana