

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>