Salpicón de Pollo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Apio: 3 Varas
Jugo de un limón: 1 unidad
Mayonesa: 3 cdas
Pimienta: c/n
Queso Crema: 200 grs
Hojas (radicchio, espinaca, lechuga): 150 grs
Maní: 100 grs
Pasas de uva rubia sin semillas: 50 grs
Pollo cocido desmenuzado: 1 unidad
Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Desmenuzar la carne del **pollo** con las manos y colocar en un bowl.
- Agregar las hojas verdes cortadas a mano.
- Cortar en rodajas finas el *apio* y añadir al bowl.
- Añadir *maní* tostado, pasas de uva rubias y reservar.
- En un bowl mezclar queso *crema*, *mayonesa* y *jugo* de *limón*
- *Condimentar* con sal, pimienta e incorporar al bowl con el *pollo*.
- Mezclar cuidadosamente hasta *aderezar* toda la ensalada.
- Dejar enfriar por 1 hora y servir en ensaladera grande.

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