

# 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>