

MARÍA 👨🏻‍🍳



ENSALADAS

Ensaladilla de pollo al curry

4 raciones

Ingredientes

- Pechuga de pollo
- Tomates cherry
- Aguacate
- Queso crema y/o mayonesa
- Sal
- Pimienta
- Curry
- Aceite de oliva virgen extra

Elaboración

1. Untamos la pechuga de pollo con curry, sal y pimienta, y dejamos reposar.
2. En una sartén con aceite de oliva, hacemos la pechuga a fuego medio, la desmigamos con ayuda de dos tenedores y volvemos a pasarla por la sartén para que se terminen de hacer los hilos de pollo.
3. Mezclamos en un bol la misma cantidad de queso crema que de mayonesa (o solo una de las dos, a gusto), incorporamos los tomates partidos, el aguacate en dados y los hilos de pollo; corregimos de sal, pimienta y curry.
4. Metemos en el frigorífico para que esté más fría en el momento de servir.
5. A la hora de servir, la acompañamos de un buen pan tostado y ponemos un poco de aceite de oliva.

Hecho con CookNest



Todas las recetas de MARÍA 👨🏻‍🍳
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy