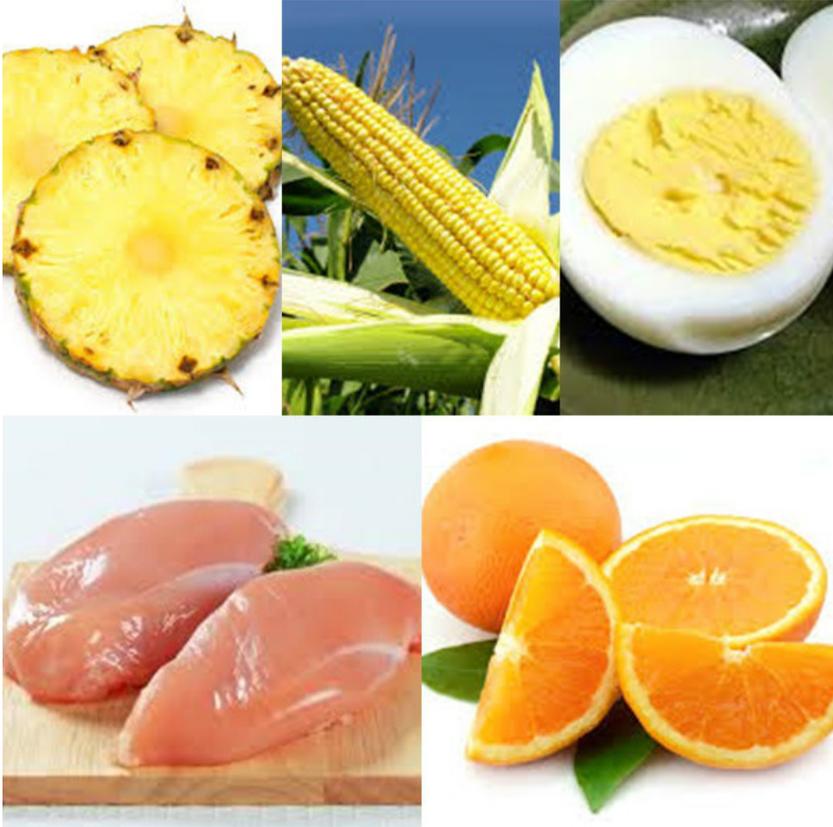


# COCTEL DE POLLO Y PIÑA



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Juan Neira Dura



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

PARA LA SALSA : 1 HUEVO 200 ML ACEITE GIRASOL 2 CUCHARADAS DE KETCHUP SAL

## Ingredientes para 4 personas :

- 2 NARANJAS
- 4 HOJAS de LECHUGA
- 4 PECHUGAS DE POLLO ASADO
- 1 MANZANA
- 2 RODAJAS de PIÑA
- TOMATE 2
- 1 HUEVO DURA
- 100 GR de MAIZ
- 1 PIMIENTA

## Preparación:

### Paso 1

CORTA LAS NARANJAS POR LA MITAD Y VACIALAS CUIDADOSAMENTE SIN ESTROPEAR LA PIEL  
CORTA EN TROCITOS UN CUARTO DE LA PULPA DE NARANJA Y EXPRIME EL JUGO DEL RESTO  
RESERVALO PARA PREPARAS LA SALSA ROSA

### **Paso 2**

LAVA Y CORTA EN JULIANA LAS HOJAS DE LECHUGA DESMENUZA LA PECHUGA DE POLLO PON EN UNA ENSALADERA LA MANZANA Y LOS TOMATES EN DADITOS EL MAIZ Y EL RESTO DE LOS INGREDIENTES

### **Paso 3**

PARA LA SALSA ROSA BATE EL HUEVO EL ACEITE Y UNA PIZCA DE SAL CUANDO CUAJE AÑADE EL KECHUP Y EL ZUMO DE NARANJA Y MEZCLA VIERTE LA SALSA EN LA ENSALADA Y RELLENA CON ELLAS LAS NARANJAS