

# Ensalada con Solomillitos Pollo



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

**Creador:** Claudia Sánchez **Recetizador:** Cosmin Iulian C



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Baja en calorías

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Puedes añadirle unos tomatitos cherry o unos rabanitos para darle un toque diferente de color.

## Descripción:

Deliciosa y rápida ensalada que puedes preparar con tus verduras y hortalizas preferidas.

## Ingredientes para 4 personas :

- 4 Solomillitos de Pollo
- 1 Aguacate
- 1 bolsa de Ensalada Gourmet Florette
- 4 cucharadas de Mayonesa
- 2 cucharadas de Ketchup
- 2 cucharadas de Aceite de Oliva
- 1 Cebolleta
- Tomillo
- Sal
- Pimienta

## Preparación:

### Paso 1

En una sartén con aceite caliente salteamos los solomillitos de pollo sazonados con sal, pimienta y tomillo. Cuando estén dorados, retiramos de la sartén y reservamos.

### Paso 2

Cortamos la cebolleta pelada y lavada en tiras y la mezclamos con la bolsa de ensalada gourmet y el aguacate cortado.

### Paso 3

En un bol mezclamos la mayonesa junto con el ketchup, una pizca de sal y pimienta.

#### **Paso 4**

*Aliñamos la ensalada con la salsa y le ponemos por encima los solomillitos de pollo que teníamos reservados.*