

# Ensalada de pollo con endivias braseadas



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

**Creador:** Xanabelleza **Recetizador:** Mali Diaz Orteg



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 2 personas :

- 12 cebollas francesas (cebollas pequeñas)
- 12 tomates Cherry rojos y amarillos (para decorar)
- 2 endivias
- 1 cucharadita de semillas de Hinojo
- 1 paquete de ensalada variada
- 1/2 pechuga de pollo cocida
- 1 cucharadita de albahaca seca
- Aceite de oliva
- Vinagre balsámico de modena
- Sal

## Preparación:

### Paso 1

Pela y limpia las cebollas, ponlas en una fuente de horno, añade el hinojo, la albahaca, sal y un poco de aceite (una cucharada sopera). Las pones a 180° en el horno, previamente calentado, durante media hora o hasta que estén tiernas. Cuando estén frías échales vinagre balsámico. Parte a la mitad las endivias y ponlas en la plancha a fuego medio 5 minutos por cada lado, SIN ACEITE. En una fuente de servir pondremos el paquete de ensalada variada, la pechuga de pollo desmenuzada, con las manos, en trozos desiguales. Parte los tomates Cherry a la mitad y ponlos encima de la preparación anterior, alternando los colores y formando una cruz. Ahora te queda la bandeja dividida en cuatro cuartos reparte en ellos la cebollas y pon encima media endivia. Aliña con un poco de aceite de oliva, sal y vinagre balsámico. ¡A disfrutar!