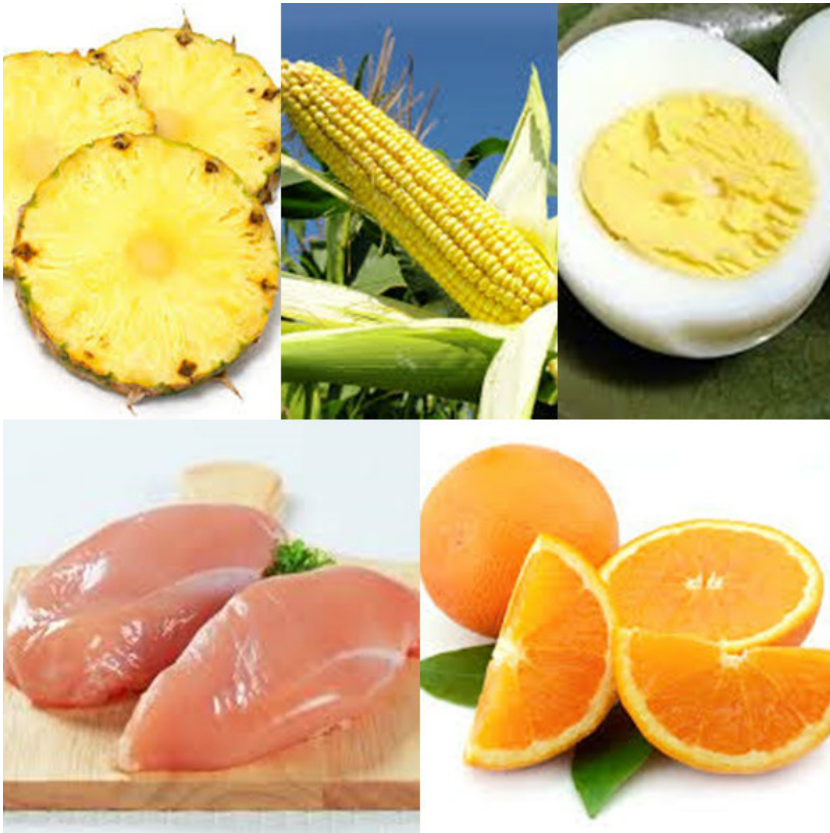


COCTEL DE POLLO Y PIÑA



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** AnukaValencia



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 VIERTEN LA SALSA EN LA ENSALADA Y RELLENA CON ELLAS LAS NARANJAS