Ensalada con Solomillitos Pollo

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

Creador: Claudia Sánchez **Recetizador:** Virgina Woolf

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 sarten 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 teniamos reservados.