Ensalada de pollo

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Saladas	Rápido	Fácil	Econômico	Con la familia	2 pessoas

Ingredientes

- 3 Cucharadas soperas Gallo Vinagre de Sidra
- 1 dl de Aceite de Oliva Gallo Clássico
- 2 Pechugas de pollo
- Sal
- 1 Cucharada sopera de miel
- Mezcla de lechugas
- 2 Tomates maduros pero firmes

Modo de preparação

1. Coloque las pechugas de pollo en un recipiente apto para microondas y sazónelas con sal, zumo de limón, ajo en polvo y 2 cucharadas soperas de Aceite de Oliva Gallo Virgen Extra.
2. Cubra con film y llevélas al microondas durante 6-7 minutos a potencia máxima, dándoles la vuelta a mitad de tiempo.
3. Déjelas enfriar tapadas.
4. En un bote con tapa eche la miel, el Vinagre de Sidra Gallo y el Aceite de Oliva Gallo Virgen Extra.
5. Corte la lechuga y el tomate y póngalos en una ensaladera.
6. Escurra las pechugas, córtelas en rodajas finas y añádalas a la ensalada.
7. Agite con fuerza la salsa y viértala sobre la ensalada.

Produtos utilizados

Sidra

Vinagres Diário

Clássico

Aceite de Oliva Virgen Extra

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide