

Ensalada Waldorf

INGREDIENTES

● PIMENTÓN	1 CF	● APIO PICADO LONGITUDINALMENTE	2 RAMILLETES
● CEBOLLA EN POLVO	1/2 CF	● QUESO AZUL	125GR
● AJO EN POLVO	1/2 CF	● NUECES	25GR
● PECHUGAS DE POLLO	600GR	● VINAGRETA	
● JUDÍAS VERDES BOBBY	150GR	● AOVE	60ML
● MANZANA ROJA FINAMENTE PICADA	1 UNIDAD	● MOSTAZA DE GRANO DURO	1 CF
● MANZANA VERDE FINAMENTE PICADA	1 UNIDAD	● VINAGRE DE VINO BLANCO	1C + 1/2 C

PREPARACIÓN

- PARA HACER LA VINAGRETA, MEZCLA EL ACEITE DE OLIVA, EL VINAGRE Y LA MOSTAZA EN UN BOTE HERMÉTICO Y MUEVE HASTA QUE ESTÉ BIEN COMBINADO. SAL PIMIENTA SI LO CREES NECESARIO
- COMBINA EL PIMENTÓN, LA CEBOLLA EN POLVO Y EL AJO EN POLVO EN UN BOL. ESPOLVORÉALO POR ENCIMA DEL POLLO Y ÚNTALO CON ACEITE DE OLIVA (EN SPRAY O NO). CALIENTA UNA SARTÉN SOBRE UN FUEGO MEDIO-ALTO Y COCINA EL POLLO DURANTE 5 MINUTOS O HASTA QUE ESTÉ DORADO Y COCINADO. TRNASFÍERLO A UN PLATO Y CÓRTALO FINAMENTE.
- MIENTRAS, COCINA LAS JUDÍAS VERDES EN AGUA HIRVIENDO DURANTE 2 MINUTOS O HASTA QUE ESTÉN TIERNAS. ESCÚRRELAS BIEN.
- COMBINA LA MANZANA, EL APIO, LAS JUDÍAS VERDES Y LAS HOJAS DE APIO EN UN BOL GRANDE. AÑADE A CONTINUACIÓN EL POLLO CORTADO Y EL QUESO AZUL DESMENUZADO. ALIÑA CON LA VINAGRETA PREVIAMENTE PREPARADA Y ESPARCE LAS NUECES.