

Ensalada brasileña -salpicão-



Entrante



5 porciones



Fácil



1 h 35 m

Ingredientes

- 5 porciones +

Ensalada:

- 300 gr de pollo (1 pechuga)
- 1 zanahoria
- 1/2 manzana
- 30 gr de aceitunas verdes
- 80 gr de guisantes
- 80 gr de maíz
- 15 gr de perejil

Salsa:

- 150 gr de queso crema (tipo Philadelphia)
- 2 cda de aceite de oliva
- sal
- pimienta
- jugo de 1/2 lima
- 1 cda mostaza

Patatas fritas:

- 1 patata
- 1 cda de aceite de oliva
- 1/2 cdita de vinagre

Materiales

Mandolina

Preparación

Preparación
20 min

Tiempo de espera
40 min

Cocción
35 min



1

Patatas: pelar y cortar la patata en rodajas finas con una mandolina. Cortarlas en bastoncitos finos.



2

Pon las patatas en un bol, cúbrealas con agua y

échale 1/2 cucharadita de vinagre. Déjalo reposar 10 min. Mientras, precalienta el horno a 220 °C.



3

Escurre el agua de las patatas y mézclalas con 1

cucharada sopera de aceite de oliva. En una bandeja de horno pon un papel sulfurizado y encima extiende las patatas sobre él. Hornéalas durante 20 minutos a 220 °C. Luego, deja enfriar.



4

Ensalada: Corta el pollo en trozos pequeños y

cóccinalo en agua hirviendo durante 15 minutos. Déjalo enfriar y luego deshíláchalo.



5

Salsa: mezcla el queso fresco, con el aceite de oliva,

la sal, la pimienta, el jugo del limón y la mostaza.

6



Ralla la zanahoria, corta las aceitunas en pequeñas

rodajas, corta la manzana en cubos y trincha un poco de perejil. Ponlo todo en una ensaladera, añade el maíz, los guisantes, el pollo y la salsa. Mézclalo todo. Deja reposar en la nevera unos 20 min.

7



Echa las patatas crujientes por encima y listo!

Equipo de cocina



licuadora