



<https://www.mepillasquisando.com>



ENSALADA DE POLLO Y MANZANA



INGREDIENTES:

- 2 Manzanas.
- 2 Cuartos de Pollo.
- 6 Hojas de Lechuga.
- ¼ L. de Nata.
- 3 Cucharadas de Vinagre de Estragón.
- Sal.

ELABORACIÓN:

Los cuartos de pollo pueden ser de la parte de pata o de la de pechuga. Deben estar previamente cocidos o asados. Pelamos las manzanas y cortamos en pedazos regulares. Mezclamos la nata con el vinagre y ponemos en una ensaladera, donde se irá echando la manzana cortada para que no se oxide. Picamos el pollo. Lavamos la lechuga y cortamos en tiras, que mezclaremos con el pollo y la manzana. Sazonamos y removemos el contenido de la ensaladera. Debe servirse bien fría, por lo que conviene hacerla con cierta antelación.

<https://www.mepillasquisando.com>