

ENSALADA DE *pollo braseado y piña*

🕒 40 minutos

🍴 Fácil

👤 4 personas

✓ INGREDIENTES

- ☐ 1 cucharada de salsa de soja
- ☐ 3 cucharadas de miel
- ☐ Hierbas provenzales
- ☐ 8 solomillos de pollo
- ☐ 300 g de piña
- ☐ 150 g de tomates cherry
- ☐ 2 aguacates
- ☐ 1 bolsa de **primeros brotes Deluxe Florette**
- ☐ Sal
- ☐ Aceite de oliva virgen extra
- ☐ Vinagre de manzana
- ☐ Perejil fresco



Prepara una salsa **mezclando** la salsa de soja con la miel y las hierbas provenzales.



Coloca los solomillos de pollo en una bandeja con papel de hornear y **pincela** la salsa anterior sobre ellos. **Hornea** a 190 °C durante 20 minutos.



Mientras, **corta** la piña en ruedas, retira la parte central y **corta** de nuevo las ruedas en cuartos.



Parte los aguacates en dados y reservalos. **Emplata** los brotes Deluxe en la base de los recipientes donde vayas a servir cada ración.



Emplata los ingredientes: dos solomillos, aguacate y los tomates en mitades. **Aliña** con sal, aceite, y vinagre y **decora** con perejil picado.

PRODUCTO DE ESTA RECETA



Primeros Brotes
Deluxe

