

ENSALADA DE *Cebada y pollo*

🕒 25 minutos

👤 Fácil

👥 2 personas

✓ INGREDIENTES

- Aceite de oliva
- 200 g de pechuga de pollo
- Zumo de ½ naranja
- 1 cucharada de salsa de soja
- 1 pack de ensalada Antiox Florette**
- 250 g de tomates cherry
- 2 aguacates
- 1 calabacín
- 300 g de cebada perlada cocida
- 1 pack de Salsa Módena y miel Florette**



1 En una sartén con aceite de oliva, **agrega** la pechuga de pollo cortada en tiras junto con el zumo de naranja y la salsa de soja.



2 **Deja** que reduzca durante 5 minutos aproximadamente y **reserva**.



3 **Dispón** la Ensalada Antiox Florette en una ensaladera y **mézclala** con los tomates cherry en mitades, los aguacates en cubos y el calabacín en ruedas.



4 **Emplata** la ensalada en la mitad del plato que más te guste y **añade** la cebada y la pechuga en otras dos secciones más pequeñas.



5 **Aliña** el conjunto con la salsa de módena y miel Florette.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Mezclas
Antiox



Salsa
Módena y miel

