

ENSALADA CON POLLO, parmesano y maíz

🕒 15 minutos

👤 Fácil

👥 4 personas

✓ INGREDIENTES

- 1 Ensalada Dúo Espinaca y Rúcula
- Pollo asado
- Berenjena
- Maíz dulce
- Queso parmesano
- Piñones
- Aceite de oliva virgen extra
- 1/2 limón
- Pimienta negra
- Cilantro Florette



1 Trocea la berenjena en rodajas y pásalo por una sartén caliente con un poco de aceite de oliva virgen extra. Resérvalo en un plato.



2 En una ensaladera añade el Dúo de espinaca y rúcula Florette y agrega las rodajas de berenjena a la plancha y el pollo asado troceado.



3 Agrega maíz dulce y el queso parmesano cortado en lascas.



4 En un bol mezcla el aceite de oliva virgen extra, el zumo de medio limón y la pimienta negra. Mezcla hasta emulsionar la vinagreta.



5 Aliña la ensalada y mézclala. Sirve en un plato y decora con hojas de cilantro y piñones tostados.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Dúo Espinaca y Rúcula Florette



Cilantro Florette

