

ENSALADA CRUJIENTE DE POLLO CON CACAHUETES

🕒 25 minutos

🍴 Fácil

👤 2 personas

✓ INGREDIENTES

- 1 pack de mezcla 4 estaciones de Florette
- 2 pechugas de pollo
- Sal
- Pimienta
- 2 huevos
- Pan rallado
- 50 g de crema de cacahuete
- Aceite de oliva virgen extra
- 30 g de miel
- 30 g de aceite de sésamo
- 20 ml de vinagre de manzana
- 50 g de cacahuets salados
- 2 mandarinas
- Cilantro fresco



1 Corta la pechuga de pollo en porciones y salpimenta. Reboza el pollo con huevo y pan rallado.



2 Fríe el pollo en una sartén con aceite de oliva, cuando se dore retira y elimina el exceso de aceite con papel absorbente.



3 Para el aliño de cacahuete, en un bol añade la crema, el aceite de oliva, la miel, el aceite de sésamo, el vinagre y salpimenta. Remueve hasta integrar el conjunto.



4 Dispón la ensalada 4 estaciones en un plato. Añade las pechugas de pollo rebozadas, un poco de cacahuets salados picados y unos gajos de mandarina.



5 Termina con unos hilos de aliño de cacahuets sobre la ensalada y un poco de cilantro picado.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Ensalada mezcla 4 estaciones

