

Receta de Ensalada de Valencia con Pollo

28 Jul 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta muy rica y refrescante para sofocar estos calores estivales, se trata de **Ensalada de Valencia con Pollo**, os recomiendo que la preparéis para vuestra familia porque seguro que les encantará a tod@s.

Ingredientes

- Arroz (200grs o más según comensales)
- Pastilla de caldo de verduras (una)
- Pechuga de pollo (una)
- Pepinillos (cuatro)
- Tomate (uno)
- Guisantes (100grs)
- Cebolleta (una)
- Ajos (uno o dos dientes)
- Aceite de oliva
- Sal gorda
- Vinagre

Modo de Preparación

1. Cocer la pechuga de pollo en agua con una pastilla de caldo de verduras, escurrir y reservar
2. Cocer aparte el arroz en agua con sal durante unos 20 minutos
3. Escurrirlo y pasar por agua fría, reservar
4. Poner el arroz en una fuente con el tomate en rodajas alrededor
5. Colocar encima del arroz la pechuga de pollo en tiritas, el ajo picadito, los guisantes, los pepinillos picados y la cebolla en juliana
6. Aliñar la ensalada con sal gorda, aceite y vinagre y....buen provecho!!!