

Receta de Ensaladilla de Pollo y Aguacate

09 Oct 2017



Buenos días a tod@s, para este lunes os dejo una receta que podéis preparar aprovechando algún resto de pollo asado o cocido, os quedará una rica **Ensaladilla de Pollo y Aguacate** para toda la Familia, además podéis presentarla en unos aros de cocina y os quedará un plato muy atractivo.

Ingredientes

- Patatas cocidas (dos o tres)
- Pechuga de pollo asada o a la plancha (una)
- Huevos cocidos (dos)
- Cebolla morada (una pequeña)
- Lima o limón (uno)
- Pimiento amarillo (medio)
- Salsa picante tabasco (una cucharada)
- Mayonesa (tres cucharadas)
- Aceite de oliva (Tres cucharadas)
- Sal
- Aguacate (uno)

Modo de Preparación

1. Hervir las patatas peladas y troceadas en agua con un poco de sal
2. Pelar la cebolla, cortarla en juliana y ponerla en un bol con un poco de sal y el zumo de la lima o limón, reservarla
3. Batir con la batidora el pimiento amarillo, la salsa picante, el aceite de oliva y un poco de sal hasta que quede una papilla
4. En un bol, aplastar las patatas ya cocidas con un tenedor y añadirles el aliño batido, mezclar bien y probar para ajustar la sal y el picante
5. En otro bol poner la pechuga deshilachada y la cebolla morada escurrida, añadir los huevos duros cortados en trocitos y la mayonesa y mezclar bien
6. Preparar un aro de cocina sobre un plato y poner una capa de puré de patatas, después otra de aguacate cortado en láminas y rociado con un poco de sal y encima una capa de la mezcla de pollo y finalmente otra capa de puré de patatas, aplastándolo bien con una cuchara
7. Decorar con unas tiritas de cebolla morada, retirar el aro y espolvorear con un poco de perejil picado
8. Si no tenéis aros de cocina pues podéis mezclar todos los ingredientes en un bol
9. Servir y...buen provecho!!!

Ensaladilla de Pollo y Aguacate

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)
