

Receta de Ensalada de Pollo con Salsa de Soja y Queso Fresco

17 Jul 2018



Buenos días a tod@s, en verano ya sabemos que se pasa más tiempo en el campo, la playa o la piscina, pero no hay que descuidar la alimentación, debemos elegir comidas ligeras y nutritivas que nos mantengan con energía, por eso para hoy os dejo esta rica receta de **Ensalada de pollo con Salsa de Soja y Queso Fresco** que seguro que os gustará.

Ingredientes

- Solomillo de pechuga de pollo (100 grs)
- Queso fresco (100 grs)
- Lechuga variada (una bolsa)
- Aceite de oliva
- Zumo de limón
- Sal y Pimienta
- Hierbabuena
- Salsa de soja (dos cucharadas)
- Nueces troceadas (tres o cuatro)

Modo de Preparación

1. Cortar el pollo en daditos, salpimentar y freír en una sartén con un poco de aceite de oliva
2. Cuando estén un poco dorados, rociar con jugo de limón
3. Añadir las dos cucharadas de salsa de soja y las nueces troceadas
4. Dejar acaramelar sin que se consuma la salsa y reservar
5. Poner en un bol grande o Fuente un lecho de lechuga variada limpia
6. Cortar el queso en trozos y ponerlos encima del lecho de lechuga, sazonar poner un poco de aceite y espolvorear con hierbabuena
7. Cubrir el queso con más ensalada y acabar con los trocitos de pollo y nueces en salsa de soja
8. Si es necesario se pone un poco más de aceite
9. Servir fresquita y...buen provecho!!!