

Receta de Ensalada Templada al Hawai

26 Abr 2014



Buenos días a tod@s, como ya os anuncié hace unos días, hemos vuelto con alguna sorpresa. Actualizamos nuestra sección de recetas en esta Maravillosa web que esperamos que os guste tanto como a nosotros. Han sido muchos los esfuerzos necesarios para poder traer os tantísimas recetas y hacerlo de una forma cómoda y fácil.

Seguiremos poniendo contenido nuevo a diario para que siempre tengáis buenas ideas en la cocina!!

Contamos con vuestra ayuda y vuestros "Me Gusta". Gracias a todos y Buen día!!

La receta que hoy os traemos es de una fiel seguidora, queremos agradecer a **Josefina** su dedicación y habernos mandado esta receta tan rica.

Ingredientes

- Lechuga
- Maiz
- Pollo (uno o dos filetes)
- Bonito
- Piña en su jugo
- Mayonesa normal o Salsa rosa
- Pimiento Morrón

Modo de Preparación

1. Lavar y trocear la lechuga en trocitos pequeños
2. Colocar en una fuente
3. Hacer los filetes de pollo a la plancha y trocearlos
4. Añadirlos a la lechuga
5. Echar el bonito, el maiz, el pimiento morrón en tiritas
6. Colocar unas rodajas de piña encima
7. Rociarlo todo con mayonesa o salsa rosa a vuestro gusto y.....buen provecho!!!!