

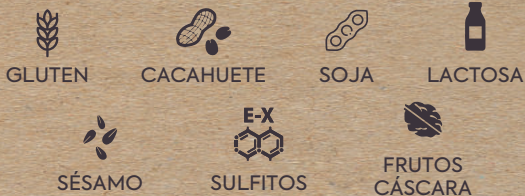


ENSALADA DE POLLO

A LA SICILIANA CON ADEREZO DE MENTA

"A la siciliana" quiere decir que un plato contiene aceitunas negras y tomate, como es el caso de nuestra ensalada, que además lleva una fresca vinagreta de menta y un pollo braseado y aderezado con estragón, también conocido como dragoncillo.

INTOLERANCIAS



INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN

2 MINUTOS



Antes de preparar, sacar de la nevera 15 minutos. Regular el microondas a máxima potencia. Calentar los ingredientes justo el tiempo indicado, especialmente carnes y pescados; si se calientan más tiempo pierden calidad.



ABRIR EL FILM



CALENTAR



EMPLATAR



DISFRUTAR

INGREDIENTES

	1 RACIÓN	2 RACIONES
• POLLO BRASEADO		
• MOZZARELLA, TOMATE Y ACEITUNA		
• VINAGRETA DE MENTA		
• ENSALADA VERDE		

EMPLATADO

Elige un plato llano y crea una base con la ENSALADA VERDE, sobre ella coloca el POLLO BRASEADO acompañado de MOZZARELLA, TOMATE Y ACEITUNA. Termina aliñando la ensalada con la cantidad deseada de VINAGRETA DE MENTA.