



Ensalada de pollo



Categoría
Saladas



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Económico



Com quem?
Con la familia



Nº de pessoas
2 pessoas

Ingredientes

3 Cucharadas soperas
Gallo Vinagre de Sidra

1 dl de Aceite de Oliva
Gallo Clássico

- 2 Pechugas de pollo
- Sal
- 1 Cucharada soperas de miel
- Mezcla de lechugas
- 2 Tomates maduros pero firmes

Modo de preparación

1

Coloque las pechugas de pollo en un recipiente apto para microondas y sazónelas con sal, zumo de limón, ajo en polvo y 2 cucharadas soperas de Aceite de Oliva Gallo Virgen Extra.

2

Cubra con film y llévelas al microondas durante 6-7 minutos a potencia máxima, dándoles la vuelta a mitad de tiempo.

3

Déjelas enfriar tapadas.

4

En un bote con tapa eche la miel, el Vinagre de Sidra Gallo y el Aceite de Oliva Gallo Virgen Extra.

5

Corte la lechuga y el tomate y póngalos en una ensaladera.

6

Escorra las pechugas, córtelas en rodajas finas y añádalas a la ensalada.

7

Agite con fuerza la salsa y viértala sobre la ensalada.

Produtos utilizados



Sidra
Vinagres Diário



Clássico
Aceite de Oliva Virgen Extra



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide