



Ensalada Mexicana con pollo al chipotle

Categoría: Ensalada, Pollo

Para esos antojos de ensalada con deliciosos toques mexicanos, prepara esta receta.



Preparación
30 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- **Para el aderezo**
- 1 taza de Aguacate en cubos
- 1/2 taza de Mayonesa Aderezo para Ensalada Light La Costeña®
- 2 g de Ajo picado
- 2 cdas de Cebolla blanca picada
- 1 cda de Cilantro picado
- **Para la ensalada**
- 2 piezas de Pechuga de pollo
- Sal y pimienta al gusto
- 4 cdas de Chipotles Picados en adobo La Costeña®
- 4 cdas de Aceite
- 16 hojas de Lechuga orejona
- 1 lata de Elote dorado La Costeña®
- 6 cdas de Queso Cotija desmoronado
- 1/2 taza de Juliana de tortilla de maíz



Preparación

1. Para el aderezo

- Machacar el aguacate, agregar la mayonesa, el ajo, la cebolla, el cilantro, sazonar con sal y pimienta al gusto, mezclar.
- Reservar

2. Para la ensalada

- Sazonar las pechugas de pollo con sal y pimienta al gusto, untar con chipotles por ambos lados.
- Freír la pechuga en aceite caliente por ambos lados. Cortar en cubos, reservar.
- Colocar las hojas de lechuga sobre un plato, agregar el elote dorado (drenado), espolvorear queso Cotija y juliana de tortilla, bañar con aderezo de aguacate, colocar los cubos de pechuga.