



Ensalada fría de fideos de arroz con pechuga asada y salsa negra

Categoría: Ensalada

Sorprende a tu familia con esta exquisita ensalada fría. Los sabores explotarán desde el primer bocado.



Preparación
35 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 cda de Vinagre Blanco de Alcohol de Caña La Costeña®
- 2 cdas de Salsa Negra La Costeña®
- 1 cda de Jugo de limón
- 6 cdas de Aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto
- 2 piezas de Pechuga de pollo (sin piel y sin hueso)
- 1 lata de Chícharos y Zanahorias La Costeña®
- 2 cdas de Rodajas de Serranos en Escabeche La Costeña®
- 1/2 taza de Pepino en medias lunas (pelado y sin semillas)
- 2 tazas de Fideos de arroz cocidos
- 2 cdas de Ajonjolí blanco tostado



Preparación

1. Mezclar vinagre con la salsa negra, jugo de limón, aceite de oliva, sazonar con sal y pimienta al gusto.
2. Barnizar las pechugas de pollo con la mezcla anterior, freír por ambos lados hasta obtener un color dorado y rebanar.
3. Mezclar los chícharos y zanahorias (drenados), las rodajas de serranos, pepino, fideos de arroz y vinagreta al gusto.
4. Servir la ensalada de fideos, con el pollo rebanado, terminar con ajonjolí tostado y salsa negra adicional (opcional).