



Ensalada de vegetales, pollo y aderezo de cilantro

Categoría: Ensalada

Sorprende a esa persona especial con esta deliciosa receta



Preparación
30 min.



Dificultad
Baja



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 3 piezas de Serranos Enteros en Escabeche La Costeña®
- 1 taza de Aderezo Light de Mayonesa La Costeña®
- 60 mls de Agua
- 60 mls de Aceite de oliva
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 1 taza de Cilantro (hojas)
- 2 piezas de Pechuga de pollo cocida
- 1 lata de Ensalada de Verduras La Costeña®
- 1 pieza de Aguacate
- 4 cda de Cebolla morada picada
- 1 pieza de Jitomate en cubos
- 8 hojas de Lechuga italiana



Preparación

1. Retirar rabos y semillas de los chiles, cortar en mitades.
2. Licuar la mayonesa, chiles, agua, aceite, sal, pimienta y cilantro.
3. Cortar la pechuga de pollo en cubos.
4. Mezclar la ensalada de verduras con el pollo, aguacate, cebolla morada, jitomate, aderezo de cilantro y mezclar.
5. Servir sobre hojas de lechuga.