Tostadas de nopal con ensalada de pollo

Categoría: Entrada

Perfecta para esos días en los que tienes poco tiempo para cocinar

Preparación **25 min.**

Dificultad **Baja**

Porciones **4 personas**

Ingredientes

- 60 g de Cebolla morada
- 1 pieza de Jitomate
- 3 piezas de Serranos Enteros en Escabeche La Costeña®
- 4 hojas de Lechuga
- 2 tazas de Pollo deshebrado
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 1/2 taza de Aderezo Light de Mayonesa La Costeña®
- 8 piezas de Tostadas de nopal

Preparación

1. Filetear la cebolla morada, cortar el jitomate en cuartos, retirar semillas y cortar en tiras.

2. Retirar rabos y semillas de los chiles y cortar en trozos pequeños.

3. Cortar la lechuga en tiras.

4. Mezclar el pollo con la cebolla, serranos, jitomate, sazonar con sal y pimienta al gusto, incorporar aderezo y mezclar. Añadir lechuga y mezclar de forma envolvente.

4. Servir la ensalada sobre tostadas de nopal.