



Ensalada de espinacas con pollo al jalapeño

Categoría: Ensalada

Descubre lo divertida y deliciosa que puede ser una ensalada con La Costeña®



Preparación
35 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 4 pzas de Rajas de Jalapeño La Costeña®
- 5 cdas de Jugo de limón
- 6 cdas de Aceite de oliva
- Sal al gusto
- Pimienta negra al gusto
- 4 pzas de Pechuga de pollo (abierta en mariposa)
- 4 pzas de Duraznos en Almíbar La Costeña®
- 4 tazas de Espinacas
- 60 g de Cebolla morada fileteada
- 1 taza de Pepino en medias lunas sin semilla
- 2 cdas de Ajonjolí tostado
- 4 pzas de Rebanadas de pan integral tostado



Preparación

1. Picar las rajas de jalapeño.
2. Mezclar el jugo de limón, con el aceite de oliva y las rajas picadas, sazonar con sal y pimienta al gusto y mezclar.
3. Marinar la pechuga de pollo un par de cucharadas de la vinagreta anterior por 15 minutos.
4. Asar la pechuga de pollo sobre la parrilla, por ambos lados hasta que esté completamente cocida, retirar del fuego y cortar en cubos.
5. Cortar los duraznos en trozos medianos
6. En un tazón agregar la espinaca, la cebolla morada, el pepino, los duraznos, el ajonjolí tostado, la pechuga de pollo, vinagreta de jalapeño al gusto y mezclar.
7. Servir la ensalada sobre el pan integral tostado.