



EL ORIGEN del Sabor

• SIN COLORANTES • SIN AROMAS • SIN ESPESANTES ARTIFICIALES

ENSALADA DE POLLO Y CALABAZA

20 mins. Fácil 4

INGREDIENTES:

- 4 pechugas de pollo
 - 1 calabaza, sin semillas y cortada en tiras gruesas
 - 2 cucharadas de almendras tostadas picadas
 - 1 bolsa de hojas de espinaca baby
- Para la salsa:
- 2 cucharadas de Mayonesa Heinz Realmente Deliciosa
 - 1 diente de ajo picado
 - 4 cucharadas de limón exprimido
 - 2 cucharadas de mostaza Heinz
 - 1 cucharada de miel

MODO DE PREPARACIÓN:

Precalienta la barbacoa o la plancha a fuego medio. Cocina las pechugas de pollo unos 5 minutos por cada lado hasta que queden hechas. Cocina la calabaza durante 1 minuto por cada lado hasta que quede dorada.

Para hacer el aderezo, bate Mayonesa Heinz Realmente Deliciosa junto con ajo, limón exprimido, mostaza y miel hasta alcanzar una textura suave. Pruébalos y sazona con sal y pimienta.

Prepara la ensalada cortando el pollo en tiras, añadiendo posteriormente calabaza y espinacas. Añade el aliño previamente preparado y mézclalo todo con una cuchara.

Para servir, repartir en 4 platos y espolvorear las almendras picadas.

