



Ensalada de pollo











Nº de pessoas 2 pessoas

Ingredientes



💖 3 Cucharadas soperas Gallo Vinagre de Sidra



💖 1 dl de Aceite de Oliva Gallo Clássico

- 2 Pechugas de pollo
- 1 Cucharada sopera de miel
- · Mezcla de lechugas
- · 2 Tomates maduros pero firmes

Modo de preparação

Coloque las pechugas de pollo en un recipiente apto para 1 microondas y sazónelas con sal, zumo de limón, ajo en polvo y 2 cucharadas soperas de Aceite de Oliva Gallo Virgen Extra. Cubra con film y llevélas al microondas durante 6-7 minutos a 2 potencia máxima, dándoles la vuelta a mitad de tiempo.

- Déjelas enfriar tapadas. 3
- En un bote con tapa eche la miel, el Vinagre de Sidra Gallo y 4 el Aceite de Oliva Gallo Virgen Extra.
- 5 Corte la lechuga y el tomate y póngalos en una ensaladera.
- Escurra las pechugas, córtelas en rodajas finas y añádalas a la 6 ensalada.
- Agite con fuerza la salsa y viértala sobre la ensalada. 7

Produtos utilizados



Sidra Vinagres Diário



Clássico Aceite de Oliva Virgen Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide