

# Ensalada de gallina

## Ingredientes

6 raciones

1. 2 pechugas de pollo o gallina
2. 3 zanahorias
3. 5 papas grandes
4. 1taza guisantes verdes cocidos, pueden ser enlatados
5. 1 cubito caldo de pollo
6. 1 manzana verde
7. 2 hojas laurel
8. 1 ramito cebollín
9. 1/2 taza mayonesa
10. 1 cucharada mostaza
11. 1 cucharada jugo de limón
12. al gusto Sal y pimienta

## Paso a paso

90 minutos

1. 1

Primero que nada vamos a cocinar la lechugas de pollo en una olla con bastante agua y un cubito de caldo de pollo y unas hojas de laurel. Cuando está bien cocido en alrededor de una hora, sacamos las pechugas las dejamos enfriar un rato y procedemos a esmecharlas.

2. 2

Lavamos y pelamos las verduras para luego proceder a picarlas en pequeños cubos de aproximadamente 1 cm. Luego de picadas las colocamos a hervir en una olla con suficiente agua. Colocando primeramente las zanahorias y después de unos minutos añadimos las papas y dejamos cocer a fuego medio por espacio de 20 minutos o hasta que estén blandas pero firmes. Para que no se desmoronen.

3. 3

Ya casi terminando el proceso procedemos a picar la manzana verde en cubitos pequeños. Esto casi al final para que no se oxiden y tomen ese feo color oscuro. Hay quienes le añaden piña o maíz dulce.

4. 4

Aparté realizamos un aderezo mezclando la mayonesa, el jugo de limón, la mostaza, sal y pimienta al gusto, hasta crear una rica uhmmm, salsa.

5. 5

Luego en un bol grande colocamos los vegetales cocidos y mezclamos bien con el aderezo, el cebollín picadito muy fino en la cantidad que guste y la manzana. Removemos bien pero con delicadeza para no romper los vegetales.

6. 6

Que más les puedo contar..... Ufh se me hizo agua la boca... Sirvan en ricos platos de ensalada sobre hojas lavadas de lechuga pasadas por agua con vinagre. Y coronada con una rodaja de huevo sancochado. Buen provecho.

Cookpad.com