

Ensalada de pollo con verduras



INGREDIENTES

- 500 gr de papas
- 350 gr de zanahorias
- 1 Pechuga de pollo
- ½ Cebolla
- Pasta de ajo
- 1 Hoja de laurel
- 350 gr de guisantes
- 1 Tallo de apio picado
- 10 Ramas de perejil picado
- ¼ de taza de Mayonesa
- Pimienta Negra y sal al gusto

ELABORACIÓN

1. En una olla con agua hirviendo, agrega las zanahorias y las papas por 20 o 25 minutos para que luego puedas picar fácilmente.
2. En paralelo, puedes colocar la pechuga de pollo en una olla, cubriéndolo con agua, cebolla, Pasta de ajo, laurel, Pimienta Negra y sal al gusto. Cocina en fuego alto hasta que empiece a hervir y luego baja la llama. Deja cocinando durante 15 minutos aproximadamente.
3. Una vez que esté la pechuga lista, sácala y dentro de esa misma agua pon los guisantes durante 2 o 4 minutos, luego escúrrelos bien.
4. Cuando estén las papas y zanahorias debes picarlas en trozos, asimismo hay que cortar la pechuga de pollo.
5. Finalmente coloca las papas, zanahorias, pollo, guisantes, apio y perejil cortado en un recipiente para mezclarlo. Luego añade la Mayonesa cubriéndolo para revolver, de lo contrario deja la mayonesa para que los invitados lo viertan en un tazón individual con la ensalada. ¡Y listo para disfrutar!