

ENSALADA DE GALLINA

INGREDIENTES

- 1 ½ Kg De papas
- 3 Manzanas verdes
- 1 Kg Zanahorias
- 5 Pechugas de pollo o gallina
- 1 frasco de mayonesa grande
- 1 Cda de mostaza
- 1 Lata de guisantes (opcional)
- 1 Pimentón rojo (opcional)

PREPARACIÓN

Ponemos las pechugas de pollo en una olla grande con agua y sal, las cocinamos hasta que el pollo este listo.

Mientras, pelamos las papas y las zanahorias crudas y las cortamos en cuadritos y reservamos por separado.

Una vez cocido el pollo dejamos enfriar.

En la misma agua donde cocinamos el pollo, metemos las papas cortadas en cuadritos y las dejamos ablandar o al gusto, sacamos y dejamos enfriar.

Luego metemos las zanahorias en la misma agua del pollo esperamos que ablanden, sacamos y dejamos enfriar.

Una vez frio el pollo lo desmechamos y lo colocamos en un envase no metálico, preferiblemente refractario, junto con las papas y zanahorias.

Mezclamos la mayonesa y la mostaza y se la agregamos al pollo con las papas y zanahorias. Corregimos de sal y mezclamos todo muy bien para que se integren todos los ingredientes.

Por último pelamos las manzanas y las cortamos en cuadritos, las agregamos a la ensalada y añadimos los guisantes y mezclamos todo nuevamente.

Colocamos por encima tiras de pimentón rojo para decorar.

SUGERENCIAS

Los guisantes y el pimentón rojo se recomienda usar solo si se va comer toda, si se va a guardar eviten ponerle a toda la ensalada ya que es lo primero que se daña.

Servir solo usando cuchara de plástico o madera.