



**Ensalada de pollo con nueces y berries frescos, salsa de naranja-jengibre**



**"Una refrescante ensalada de pollo, llena de colores y sabores"**

Rinde 4 porciones

**Ingredientes**

100 gr. arándano Hortifrut

100 gr. frutillas Hortifrut

600 gr. pechuga de pollo

100 gr. nueces

100 gr. apio

2 naranjas (jugo)

50 cc aceite de oliva

Jengibre

Sal

Pimienta



*inspiración de la naturaleza*

## **Preparación**

Paso 1.- Ponga a cocer las pechugas en agua hirviendo con sal, deje enfriar en la misma agua.

Paso 2.- Corte un poco las nueces sin molerlas.

Paso 3.- Limpie, pele y corte el apio en trozos pequeños.

Paso 4.- Limpie y corte las frutillas en trozos pequeños.

Con ayuda de una batidora, haga una salsa de jugo de naranja, aceite de oliva, jengibre, sal y pimienta.

Paso 5.- Corte las pechugas en dados.

Paso 6.- Ponga en un bol, el pollo, las frutas, las nueces, el apio y la salsa, y revuelva todo antes de servir.

## **Consejo**

Ponga curry en la salsa y agregue manzanas.