



Ensalada fresca con pollo asado



Fácil



40 minutos



4 porciones

Ingredientes

2	pechugas de pollo cortadas en rebanadas gruesas
4	corazones de lechuga troceados
2	limones grandes exprimidos
2 cucharadas	Jalea de Arándano de Estados Unidos
6 cucharadas	soya
½ taza	Arándanos Deshidratados de Estados Unidos
1 taza	alubias cocidas
½ taza	hojas de menta
½ taza	hojas de albahaca
½ taza	hojas de cilantro
¼ taza	cacahuates tostados
4 cucharadas	aceite de oliva
	Sal y pimienta

Preparación

Mezcle la jalea con la soya; marine las rebanadas de pollo en la mezcla por 20 minutos; ase el pollo en una plancha de rallas con un poco de aceite.

Mezcle el resto de los ingredientes en un tazón y salpimiente; sirva en platos individuales y termine con rebanadas de pollo.

