
Jun 16, 2015 | Escrito por Karoline Echenagucia | 0

Foto: Archivo

Radio Nacional de Venezuela presenta una fácil receta para preparar ensalada con pollo, uvas y nueces, ideal para todos los días.

INGREDIENTES

1 pechuga de pollo con hueso y sin piel (300g).
1 limón (jugo).
Sal al gusto.
¼ de uva de rubí.
2 tallos de perejil picado.
2 tazas de hojas verdes

SALSA

1 yogur descremado (240g).
2 cucharadas de jugo de naranja.
1 cucharada de apio.
Eneldo y sal al gusto.
1 ½ cucharadas de nueces, picadas.

PREPARACIÓN

Ponga la pechuga de pollo en una olla, rocíela con el jugo de limón y condimente con sal. Vierta un poco de agua, tape la olla y cocine a fuego bajo hasta quede tierna. Deje enfriar y corte en cubitos.

En un envase aparte mezcle el yogur, el jugo de naranja, el apio, la sal y el eneldo. Agréguele el pollo en un recipiente, distribuya las hojas verdes, las ensaladas, las nueces y vierta la salsa.

Categoría:

- [Variedades](#) [1]

Addthis:

Antetitulo: ¡Consienta el paladar!

Del día: Si

Créditos: YVKE Mundial/RNV

Titulares: No

Destacada: No

Source URL: <http://radiomundial.com.ve/article/ensalada-de-pollo-uvas-y-nueces-receta>

Links:

[1] <http://radiomundial.com.ve/categoria/Variedades>