



## Ensalada de Pollo con Aguacate

**Ingredientes** - Para 4 persona(s)

- 2 Ud. de *Aguacate*
- 2 Ud. de *Pollo*
- 1 Ud. de *Cebolla*
- 1 Ud. de *Lechuga*
- 2 Ud. de *Tomate*
- 4 Cucharada(s) de *Aceite de oliva*
- 1 Pellizco(s) de *Sal*
- 1 Ud. de *Limón*
- 1 Pellizco(s) de *Pimienta*

### Preparación

Paso 1 - Preparación de los ingredientes

Lava y seca bien la **lechuga**, los **tomates** y el **limón**. Pela la **cebolla** y córtala en rodajas finas. Parte los **aguacates** por la mitad, retira el hueso y corta la pulpa en trozos. Exprime el **limón** para obtener su jugo. **La preparación de los ingredientes es esencial** para una ensalada fresca y deliciosa.

Paso 2 - Cocción del pollo

Cocina las pechugas de **pollo** a la plancha con un poco de sal y pimienta. Asegúrate de que estén bien cocidas pero jugosas. **La cocción del pollo debe ser perfecta** para mantener su sabor y textura.

Paso 3 - Corte del pollo

Una vez cocido, deja enfriar un poco el **pollo** y luego córtalo en tiras o cubos, según tu preferencia. **El corte adecuado del pollo** facilita su mezcla en la ensalada y mejora la presentación.

Paso 4 - Mezcla de ingredientes

En una ensaladera grande, mezcla la **lechuga** troceada, los **tomates** en rodajas, la **cebolla**, el **aguacate** y el **pollo**. Añade sal y pimienta al gusto. **La mezcla de los ingredientes debe ser uniforme** para que cada bocado tenga un poco de todo.

Paso 5 - Aderezo

Prepara un aderezo sencillo mezclando el **aceite de oliva** con el jugo de **limón**. Vierte el aderezo sobre la ensalada y mezcla bien para que todos los ingredientes se impregnen de



## Recetus - Ensalada de Pollo con Aguacate

Tu comunidad de cocina

recetus.com

---

sabor. **Un buen aderezo realza los sabores** de la ensalada.

### Paso 6 - Presentación

Sirve la **ensalada de pollo con aguacate** en platos individuales o en una ensaladera grande para compartir. Puedes decorarla con algunas rodajas de limón y hojas de lechuga para darle un toque fresco y atractivo. **Una buena presentación hace la ensalada más apetecible.**