

Ensalada de pollo

Ingredientes

- 1 huevo
- 40 g tocino
- ¼ pollo a la brasa
- 30 g queso azul
- ½ aguacate
- 75 g espinaca
- ½ cda. cebollino fresco (opcional)
- sal y pimienta negra molida
- 1 cda. aceite de oliva
- Aderezo al gusto

Instrucciones

- Colocar los huevos en agua hirviendo durante 8-10 minutos. Ponerlos en agua helada para pelarlos más fácilmente. Picarlos en trozos grandes.
- Freír el tocino en una sartén caliente hasta que esté crocante. Cortar el pollo a la brasa en trozos más pequeños y cortar las verduras. Si empiezas con pollo crudo, freírlo en la grasa de tocino y salpimentar al gusto. Desmenuzar el queso azul.
- Distribuir todo sobre un lecho de lechuga cortada. Salpimentar (especialmente los huevos).
- Aliñar con el aderezo y cubrir con cebollinos finamente picados.

