



POLLO TROPICAL

 Porciones: 2  Tiempo de preparación 20 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 2 medias pechugas de pollo medianas
- Sal y pimienta al gusto
- 1 jitomate rebanado o en cubos
- ¼ de taza de cebolla morada picada
- 1 mango partido en cubos
- Queso panela La Villita
- 1 aguacate rebanado o en cubos
- 20 hojas de lechuga mixtas

Para el aderezo

- El jugo de 1 naranja
- Margarina sin sal La Villita
- 1 cucharadita de mostaza
- El jugo de un limón
- Sal y pimienta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Prepara este pollo en tipo ensalada tropical y dale ese sabor tan único con La Villita.

Para hacer el aderezo mezclamos perfectamente todos los ingredientes. Sazonamos las pechugas de pollo con la sal y la pimienta. Calentamos en una sartén con un poco de margarina y asamos las pechugas por ambos lados hasta que se doren por fuera y estén bien cocidas por dentro.

En un tazón colocamos las hojas de lechuga, sobre éstas el aguacate, ya sea tu preferencia de dejarlo en rebanadas o cubos agregamos el jitomate, la cebolla, la pechuga y el mango. Por último utilizamos el aderezo para bañar nuestra ensalada.

¡Listo, a disfrutar!

 LaVillitaMX  @LaVillita