

# Ensalada mixta con pollo, uvas y queso feta

🕒 20 minutos

👤 Fácil

👤 2 Personas

## ✓ INGREDIENTES

- 1 pack de mixta Florette
- 2 pechugas de pollo
- 1 cebolla morada
- 1 calabacín
- 50 g de aceitunas negras
- 100 g de uvas moradas y verdes
- 70 g de queso feta
- 50 g de uvas pasas
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de orégano seco
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva virgen extra



En un cuenco, añade la pechuga cortada en tiras. Para la marinada, vierte el aceite de oliva, el ajo, el orégano, una pizca de sal y pimienta.



Remueve hasta cubrir bien el pollo y déjalo en el refrigerador por al menos una hora. En una sartén con aceite, dora el pollo por ambos lados hasta que esté cocido.



Dispón la ensalada mixta en un cuenco y añade la cebolla cortada en juliana, el calabacín en trozos, las aceitunas y las uvas. Remueve hasta integrar.



Sirve la ensalada en un plato y añade el pollo marinado. Decora con un poco de queso feta en cubos por encima y uvas pasas.



Para el aliño de menta, en un bol añade el aceite de oliva, el vinagre, la miel, las hojas de menta picadas y salpimenta. Remueve hasta formar la vinagreta. Termina la ensalada con unos hilos por encima.

## Productos de esta receta



1 pack de mixta Florette

