

Ensalada favorita de los Florette lovers

🕒 25 minutos

📏 Fácil

👤 2 personas

✓ INGREDIENTES

- Escarola lisa
- Espinaca
- Brote rojo
- 100 g de pasta fusilli
- 1 pechuga de pollo
- 1 rulo de cabra
- 1 manzana
- 80 g de tomate seco en aceite
- 40 ml de Aceite de Oliva Virgen Extra
- 20 ml de vinagre
- Sal



1 Cuele la pasta en agua hirviendo con una pizca de sal. Cuando esté al dente, colar, aliñar con un poco de aceite de oliva y reservar.



2 En una sartén con aceite de oliva, dora la pechuga de pollo por todas sus caras. Cuando esté lista, dispónla en una tabla y córtala en láminas.



3 Trocea el queso de cabra en porciones y corta la manzana en láminas finas. En un plato dispón la base vegetal junto con la pasta.



4 Añade el pollo, el queso de cabra, la manzana y el tomate seco con aceite sobre toda la ensalada, bien distribuidos.



5 Mezcla el aceite de oliva junto con el vinagre y una pizca de sal. Remueve hasta formar una emulsión y termina la ensalada con unos hilos de vinagreta.