

ENSALADA DE POLLO Y JAMÓN DE YORK CON QUESO DE NUECES

CENA



INGREDIENTES

4 PERSONAS

- 100 g de Castillo de Holanda con Nueces (50 g en tacos y 50 g en lonchas)
- 4 pechugas de pollo
- 4 anchoas
- 4 cucharadas de nata líquida
- Pimienta negra molida
- 4 ramitas de romero
- 4 lonchas de jamón de York
- Lechuga

PARA ALIÑAR:

- 1 yema de huevo
- 1 cucharada de salsa de mostaza
- 2 cucharada de zumo de limón
- 4 cucharadas aceite de oliva
- Trozos de limón para servir

PREPARACIÓN

1. Cortar horizontalmente cada pechuga de pollo. Colocar dentro de cada hueso una anchoa, loncha de Castillo de Holanda con Nueces, una cucharada de nata líquida y pimienta negra. Colocar una ramita de romero encima de cada pechuga. Envolver con una loncha de jamón.
2. Colocar en una tarrina y hornear en el horno precalentado a 200 °C durante unos 20-25 minutos.
3. Para preparar el aliño, colocar las yemas de huevo, la salsa de mostaza, el zumo de limón, el aceite de oliva y la pimienta negra en un bol pequeño, y remover.
4. Mezclar el aliño con la lechuga y colocar en platos. Dejar reposar el pollo 5 minutos. Colocar las pechugas de pollo en la ensalada, añadir el queso Castillo de Holanda con Nueces en tacos y servir inmediatamente.

Fresca y saludable ensalada equilibrada en proteínas y vitaminas. 611 Kcal/persona. Consejo: usar aceite oliva virgen extra

