

Ensalada de lechuga y pollo



Ingredientes:

- 2 cogollos de lechuga
- 200 g de pechuga de pollo
- 4 cucharadas de mayonesa
- filetes de anchoa en aceite
- aceitunas sin hueso
- huevo duro
- 40 ml de aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharada de vinagre
- sal

Preparación:

Se prepara una ensalada con hojas blancas de lechuga y se aliña con aceite, vinagre, sal y pimienta. Se pone en una ensaladera.

Encima, se colocan los filetes delgadísimos de pechuga de pollo hervido dispuestos en forma de abanico y se cubren con una capa de mayonesa ligera.

Se decora con filetes de anchoa en aceite y partidos por la mitad en sentido longitudinal, con aceitunas deshuesadas y trocitos de huevo duro, todo dispuesto en torno a un cogollo de lechuga colocado en el centro.