



BANCO DE
ALIMENTOS
BOGOTÁ
—DESDE 2001—

ENSALADA DE POLLO Y GRANADAS



RACIONES
1 porción

INGREDIENTES

- 1 pechuga de pollo grande
- 1 cucharadita de pimienta
- 1 cucharadita de sal
- Aceite
- 150 gramos de queso
- Hojas de lechuga
- 2 unidades de granada

PREPARACIÓN

1. Cortar la pechuga de pollo en cuadritos pequeños y en una sartén poner a calentar con un poco de aceite, salpimentado el pollo al gusto, hasta que esté dorado y procurando que quede jugoso por dentro.
2. Cortar el queso en cuadritos más pequeños que el pollo y guardar. Lavar y escurrir bien las hojas de lechuga y picarlas en trozos; posteriormente, en una sartén agregar un poco de aceite y mezclar.
3. Abrir las granadas por la mitad y retirar los granos.
4. En un tazón mezclar las hojas de lechuga en trozos con el pollo, el queso y los granos de granada; finalmente agregar un poco de crema de leche.

#JUNTOS CONTRA EL HAMBRE®