



Conchas Primavera con ensalada de pollo

Conchas primavera ensalada de pollo

Ingredientes

- 1 paquete x 250 gr de Conchas Doria.
- 1 Pechuga de pollo
- 1 Cubo de caldo de gallina
- 3 Cucharadas de mayonesa
- 1 Cucharadas de cilantro picado
- 1 Aguacate
- Pizca de Perejil picado
- Jugo de medio limón
- 1 sobre de base para salsa napolitana
- 1 taza de maíz desgranado
- ½ Taza de arvejas precocidas
- Pizca de sal y pimienta

Preparación

1. Comenzaremos por cocinar en un litro de agua el cubo de caldo de gallina por unos momentos. Luego traemos la pechuga de pollo y dejamos al fuego por 20 minutos.
2. Aparte, en otra olla con abundante agua hirviendo y una pizca de sal, cocinamos las Conchas Doria de 12 a 15 minutos, hasta que estén al dente.
3. Cuando la proteína este cocida, podremos desmenuzar el pollo. Así mismo, conservaremos su caldo para preparar la salsa napolitana más tarde.
4. Para la ensalada de pollo, en un tazón agregamos la mayonesa, el limón y el cilantro. Mezclamos bien y llevamos el pollo desmenuzado. Cortamos el aguacate en cuadritos y lo adicionamos a la preparación.
5. Para la salsa napolitana , calentamos el caldo donde se cocinó el pollo, agregamos el contenido del sobre, el maíz y las arvejas y revolvemos suavemente mientras cocinamos por tres minutos a fuego medio.
6. En cuanto a las Conchas Doria, una vez pasado el tiempo de su cocción, las pasamos por agua fría para cortar la cocción y las escurrimos bien. También retiramos del fuego nuestra salsa.
7. Con todo listo, servimos las conchas en un plato plano , las bañamos con la deliciosa salsa napolitana con maíz y arvejas y acompañamos con la ensalada de pollo a un lado.
8. Finalmente , espolvoreamos perejil liso picado finamente por encima para decorar y poder disfrutar ésta deliciosa preparación en

familia.