

# Ensalada de palmitos, pollo y champiñón



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 5min

Tiempo total: 20min , Número de porciones: 4

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/ensalada-de-palmitos-pollo-y-champinon>

## Preparación

Cortar los palmitos en rodajas y los champiñones en fetas. Saltear los champiñones en una sartén con un chorrito de aceite de oliva hasta que estén tiernos y fragantes. En una ensaladera colocar los palmitos, el champiñón, el pollo, las alcaparras y la palta. Aparte preparar el aderezo con la mayonesa, el jugo de limón y la crema y vestir la ensalada con el mismo. Espolvorear un poco de pimentón molido por encima y servir. Disfrute!

## Ingredientes

- 1 lata/s grande Palmitos
- 200 gramo/s Champiñones
- 2 Pechugas de pollo cocidas y cortadas en tiras
- 1 cucharada/s Alcaparras
- 2 Paltas en cubitos
- 4 cucharada/s Mayonesa
- 2 cucharada/s Jugo de limón
- 1 cucharada/s Crema de leche
- 1 cantidad mínima Pimentón molido

## Categorías

Un día normal, Reducida en calorías, Todo el año, Económico, Hongos, Aves y conejos, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Ingrediente extra, Una cocinera experta, Ensalada

