



ENSALADA TEX-MEX DE PECHUGA DE POLLO Y QUINOA

Noel se fusiona con cualquier gastronomía de calidad del mundo. En este caso, los mejores ingredientes mejicanos acompañan una deliciosa pechuga de pollo cocida, en un plato completo.

INGREDIENTES PARA 2 RACIONES:

- 150 gr de Pechuga de Pollo Noel
- 2 tazas de quinoa cocida
- 1 pimiento verde
- 1 cebolla roja
- 1 taza de maíz dulce cocido
- 1 aguacate
- 1 cucharada de sazónador para tacos
- Un chorrillo de zumo de limón, aceite de oliva y sal

PASO A PASO:

- 1 Cocemos la quinoa durante 10 minutos aproximadamente, hasta que asome el germen fuera de las semillas.
- 2 Cortamos el aguacate por la mitad, eliminamos el hueso y la piel, y lo chafamos con un tenedor. Exprimimos un chorrillo de zumo de limón sobre el aguacate, salpimentamos y mezclamos bien.
- 3 Cortamos la cebolla y el pimiento en juliana. Los salteamos en una sartén durante un par de minutos con una pizca del sazónador para tacos.
- 4 Mezclamos el resto de sazónador tex-mex con un poco de aceite de oliva. Cortamos la pechuga de pollo en tacos cuadrados, marinamos con la mezcla anterior y salteamos en una sartén durante 1 minuto.
- 5 En una fuente colocamos la quinoa, sobre esta disponemos el pimiento y cebolla salteados, el maíz dulce y el pollo sazonado. Añadimos un poco del aguacate y servimos.