

Ensalada de pollo con piñones

SERVES: 4

PREPARATION TIME: 15 minutos

COOKING TIME: 45 minutos

Ingredients

- 4 filetes de pechuga de pollo
- 2 pimientos rojos
- 10 cucharadas de aceite de oliva virgen extra Filippo Berio Fruttato
- 75 ml de vino blanco seco
- 3 corazones de apio con hojas, finamente rebanados
- 2 cucharadas de piñones, tostados
- 2 cucharadas de alcaparras en vinagre, escurridas
- Jugo de medio limón
- Tomate finamente picado y cebollino fresco cortado en tiras para servir

Method

1. Precalentamos el horno a 200°. Colocamos el pollo en fuente de horno y le echamos 4 cucharadas de aceite de oliva por encima. Sazonamos bien. Horneamos durante 25 minutos. Añadimos el vino blanco al pollo y horneamos durante 5 minutos más hasta que esté dorado y tierno. Cortamos el pollo en lochas finas y dejamos enfriar en los jugos de la fuente.
2. Horneamos los pimientos durante 20 minutos. Los retiramos del horno en una bolsa de plástico y dejamos enfriar. Les quitamos la piel y cortamos la pulpa en tiras finas.
3. En un bol grande, mezclamos 4 cucharadas de aceite de oliva con el resto de ingredientes. Añadimos el pollo, los jugos de la fuente, las tiras

de pimienta y mezclamos bien. Sazonamos al gusto.

4. Repartimos la ensalada en seis platos. Podemos decorar los platos con un poco de tomate en cubitos y cebollino fresco cortado en tiras. Echamos unas gotitas del aceite restante en cada ensalada y servimos inmediatamente con pan crujiente para que absorba los jugos.