



Cosechamos lo mejor de Costa Rica

Ensalada de piña con pollo

Tiempo: 20 minutos
Porciones: 4

Ingredientes:

- 300 gr de piña cortada en cubos
- 1 pechuga de pollo cocida cortada en cubos
- 1 manzana cortada en cubos
- 2 huevos cocidos, pelados y cortados en rebanadas
- Mezcla de lechugas al gusto
- 100 gr de nueces
- 100 gr de tocino

Para el aderezo:

- 60 ml de aceite de oliva
- Zumo de medio limón
- Zumo de media naranja
- 150 ml de yogurt natural
- 15 gr de mostaza Dijon
- Sal y pimienta al gusto



Preparación

- Para el aderezo, mezclar en un tazón todos los ingredientes y sazonar con sal y pimienta al gusto
- En otro tazón, mezclar los ingredientes de la ensalada: la piña, el pollo, la manzana, las nueces y el tocino. Cubra los ingredientes frescos con el aderezo y agregue los huevos en rodajas.