

Ensalada de pollo, sandía y chile pasilla

Porciones: 4

Ingredientes:

1 pza	Pechugas de pollo, sin hueso
1 cda	Ajo, finamente picado
2 cdas	Perejil, finamente picado
1 pza	Limón, ralladura y jugo
1 cda	Mostaza
3 cdas	Aceite de oliva
c/s	Sal y pimienta

Para la ensalada:

2 tzas	Sandía, en triángulos
12 pzas	Hojas de menta
½ pza	Cebolla morada, fileteada
1 tza	Queso fresco, en cubos
½ tza	Pepitas de calabaza

Para la vinagreta:

2 pzas	Chile pasilla, desvenado y asado
½ tza	Jugo de naranja
½ tza	Aceite de oliva
c/s	Sal y pimienta al gusto

Procedimiento:

1. **Para las supremas de pollo**, mezclar todos los ingredientes en una bolsa de plástico, colocar las supremas de pollo y salpimentar.
2. Cerrar la bolsa y agitar para que se impregnen todos los ingredientes, dejar reposar por 20 minutos en el refrigerador.
3. **Para la vinagreta**, licuar todos los ingredientes. Salpimentar y reservar.
4. Calentar un sartén de teflón y sellar las pechugas por ambos lados hasta que estén doradas, verter un poco de jugo de naranja y taparlas con papel aluminio o tapa.
5. Cocinar a fuego medio hasta que estén cocidas. Reposar por 5 minutos y rebanar en forma sesgada.
6. **Para la ensalada**, mezclar todos los ingredientes, verter un poco de la vinagreta e integrar, excepto el queso.
7. **Para el montaje**, servir la ensalada, sobre esta las rebanadas de pechuga, verter un poco más de vinagreta y espolvorear el queso.