



[Inicio](#) > [Recetas](#) > ¡Prepara una ensalada de pollo y aguacate sabrosa y rapida! de Zenú



Para almorzar



17 julio, 2019

[¿Qué tal te pareció esta receta? >](#)

¡Prepara una ensalada de pollo y aguacate sabrosa y rapida! de Zenú

En esta receta, te enseñaremos cómo preparar una exquisita ensalada de pollo y aguacate que combina ingredientes frescos y sabores irresistibles. Esta ensalada es perfecta como plato principal o como guarnición, y es ideal para aquellos que buscan una opción rápida y deliciosa. ¡Sigue los siguientes pasos para disfrutar de una ensalada de pollo que sorprenderá a tus invitados! Ensalada de pollo y aguacate, una receta fácil de preparar, te indicamos como para que te destagues en la cocina como un verdadero chef. Esta receta con aguacates cuenta con una valoración sumamente positiva debido a que es fácil de realizar, no tendrás necesidad de pasar horas en la cocina nunca más, recordemos que los aguacates mejoran la digestión, nutren la piel, el cabello y tienen un alto contenido de vitamina C.

20 min.

2 porciones

Compartir



Imprimir

- [Nuggets de pollo 5 unidades](#)
- [Champiñones Zenú](#)
- [Maíz Zenú](#)
- Remolacha
- Aceite
- Cebolla 1 unidad

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾



Preparación

1. Comienza cocinando los [Nuggets de pollo](#) Zenú. Puedes calentarlos, en una sartén con un poco de aceite de oliva o usa tu air fryer si no deseas agregar aceite. Asegúrate de que estén completamente cocidos y jugosos. Luego, déjalas enfriar y córtalas en trozos medianos.
2. En un recipiente grande, combina la lechuga mixta, [Champiñones Zenú](#), el aguacate, el [Maíz Zenú](#) y cebolla roja, como opción puedes agregar aceitunas negras y queso feta. Mezcla suavemente todos los ingredientes para distribuirlos de manera uniforme.
3. Corta la remolacha en tajadas muy delgadas y luego fríelas en abundante aceite caliente por unos segundos.
4. Agrega los trozos de Nuggets de pollo cortados a la ensalada y mezcla nuevamente para incorporarlos.

(Paso alternativo)

1. *Para el toque especial, espolvorea almendras fileteadas tostadas por encima de la ensalada. Esto le dará un agradable crujido y un sabor adicional.*

2. Sirve la ensalada de pollo en platos individuales o en un tazón grande para compartir. ¡Disfrútala inmediatamente y deleita a tus invitados con este festín saludable!

Tip

puedes añadir un aderezo ligero de tu elección, como vinagreta balsámica o yogur con hierbas frescas. Recuerda que la ensalada ya tiene ingredientes sabrosos, por lo que un aderezo suave complementará los sabores sin opacarlos.

Productos relacionados



[Champiñones Tajados Zenú](#)



[Nuggets De Pollo Apanados Zenú](#)

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO



7 julio, 2019

Albóndigas Primavera

Este almuerzo balanceado y fácil de preparar es una mezcla...

[Conoce más](#) →

17 julio, 2019

Bowl de arroz oriental con pinchos de pollo

Un plato completo, nutritivo y fácil de preparar para dar...

[Conoce más](#) →

25 septiembre, 2020

¿Cómo hacer frijoles?

Este es uno de los platos favoritos de los colombianos po...

[Conoce más](#) →[Descubre más](#) >

Productos

- Atún
- Carnes frías y Embutidos
- Vegetales y Ensaladas
- Pasabocas y Snacks
- Apanados
- Especialidades
- Carnes preparadas
- Platos listos
- Papas

Recetas

- Otras recetas
- Por momentos
- Por productos
- Por tiempo

Curiosidades

- Entérate

Nosotros

- Somos Zenú

Contacto

- Contáctenos

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾

Industrias de Alimentos Zenú S.A.S Carrera 64c # 104-03 Teléfono (60 + el indicativo de la ciudad) 470 52 22 Medellín - Colombia

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

 **COMPRAR PRODUCTOS** ▾