



## ENSALADA DE POLLO CON LIMÓN Y CILANTRO

### Instrucciones:

1. En un recipiente mediano agregar todos los ingredientes menos el pollo, mezclar bien.
2. Añadir el pollo y mezclar todo nuevamente, hasta que el pollo quede bien cubierto con la mezcla. Luego sirve sobre tu pan favorito o como tu gustes. Disfrutar y ser feliz.

### Notas:

\*Guardarlo en un recipiente que quede bien cerrado y guardar en el refrigerador hasta por 3 días.

\*Yo utilice pollo rostizado, comprado en el supermercado. Solo lo desmenuce y listo, ideal cuando no hay tiempo.



10  
MINUTOS



12  
MINUTOS



SALEN DE 4 A 6  
PORCIONES

### Ingredientes:

- 2 pechugas de pollo, cocinadas y desmenuzadas
- 1/2 taza yogurt griego natural
- 1/4 taza mayonesa
- 1 cucharada de mostaza
- 1 rama de apio, picada
- 1/4 de cebolla morada picada
- 1/2 taza cilantro picado
- Jugo de 1 limón
- Sal y pimienta al gusto
- 1/8 cucharadita de comino