

SALPICÓN DE POLLO

Ingredientes:

- 1 Pechuga de Pollo
- ½ cebolla
- Sal y Pimienta
- 4 C de Vinagre de manzana ó de vino
- 4 C de Aceite de Oliva
- 1 C de Orégano seco
- 1 taza de Rábano rebanado
- 2 tazas de Lechuga finamente rebanada
- ½ taza de Cebolla en rebanadas
- 1 taza de Tomate huaje en tiritas
- Aguacate

Preparación:

1. La Pechuga se pone en una olla y se cubre de agua, se le agrega la ½ cebolla, sal y pimienta. Se pone a lumbre mediana hasta que hierva el tiempo suficiente para que se cueza el pollo. Debe sentirse suave al picarlo con un tenedor. Se retira de la lumbre y se saca la pechuga del caldo y se deja enfriar. Ya frío se deshebra la carne y se pone en un tazón.
2. Se sazona con el vinagre y el aceite, se espolvorea con el orégano.
3. Se le agrega el rábano, la lechuga, la cebolla y el tomate. Se mezclan todos los ingredientes. Se sazona con sal y pimienta.
4. Se decora con el aguacate y se sirve de inmediato. Se puede acompañar con tostadas para comerlo.

Notas:

Si se va a servir el salpicón mas tarde entonces será mejor agregar la lechuga hasta último momento para que no se haga lacia por el vinagre.

También se puede usar pollo entero deshebrado si prefieres

