ENSALADA

# PALTA QUEEN

Valen Mac Quiffe

**Ingredientes:**

- 1 pechuga doble de pollo con hueso
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- ½ pimentón
- Aliños
- 1 yogurt natural sin sabor
- 3 cucharadas de mayonesa
- 2 cucharadas mostaza miel
- Jugo de un limón
- ½ cebollín con lo verde incluido cortado pequeño
- ¼ pimentón rojo
- ¼ pimentón verde
- 50g alcaparras picadas
- 3 cucharadas de ciboulette fino
- ½ taza de cilantro picado
- ½ taza de almendras fileteadas
- ½ taza de cranberries picados
- 1 taza de uvas en mitades

**Preparación:**

- Poner en una olla con agua una pechuga doble de pollo con hueso, 1 cebolla, 1 zanahoria más 1/2 pimentón y los Aliños necesarios para que el caldo quede sabroso.
- Cuando el pollo esté listo desmechar y reservar. El caldo usarlo para otra preparación.
- En un pocillo poner 1 yogurt natural sin sabor, 3 cucharadas de mayonesa, 2 cucharadas de mostaza miel, jugo de un limón, el pollo, 1/2 cebollín con lo verde incluido cortado muy pequeño, 1/4 de pimentón rojo, 1/4 de pimentón verde más 50 g de alcaparras picadas, 3 cucharadas de ciboulette fino, 1/2 taza de cilantro picado, 1/2 taza de almendras fileteadas más 1/2 taza de cranberries picados y 1 taza de uvas en mitades. Mezclar todo, salpimentar si es necesario y rellenar las paltas