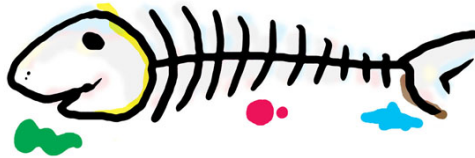


# el cocinero andaluz



blog de cocina mediterránea

## 0232 ENSALADA DE CANÓNICOS CON POLLO Y NUECES

### Ingredientes (para 4 comensales)

- Canónigos (200 gr)
- Pollo asado (100 gr)
- Nueces peladas (50 gr)
- Ciruelas pasas (25 gr)
- Salsa rosa -receta 0231 del CA- (150 gr)
- Queso parmesano (50 gr)



### Proceder

Desmenuzar el pollo asado quitándole los huesos y cartílagos que pudiera tener. A mí me gusta dejarle la piel, pero hay a quien no le gusta así que a vuestro gusto

Limpia y selecciona las hojas de canónigo incorporándolas a un bol

Corta las ciruelas pasas en trozos

Añade al bol de los canónigos los trozos de pollo asado, las nueces, las ciruelas pasas y la salsa rosa. De cada uno de estos ingredientes puedes echar las cantidades que gustes, hay a quien gusta con más o menos canónigos, con más o menos pollo, con más o menos ciruelas pasas, o con más o menos salsa rosa, eso va al gusto

Muévelo todo para que se mezcle bien

Sirve los platos echa por encima un poco más de salsa

Decora con unos trozos de pollo más, unas nueces y unas ciruelas

Ralla por encima un poco de queso parmesano

PD A esta ensalada también le queda muy bien un poco de remolacha de la que venden cocida al vacío y unos trocitos de manzana ácida en cubitos