Ensalada de pimientos y pollo con almendras

Ingredientes

- 500 g de agua para el vapor
- 200-250 g de pimiento rojo sin piel ni pepitas cortado en tiras
- 200-250 g de pimiento amarillo sin piel ni pepitas cortado en tiras
- 200-250 g de pimiento verde sin piel ni pepitas cortado en tiras
- 500 gr de contramuslos de pollo deshuesados sin piel
- 5-6 tomates cherry partidos por la mitad
- Sal
- Pimienta negra recién molida
- 1 chorrito de aceite de oliva virgen extra

Ingredientes vinagreta

- 15 g de zumo de limón
- 1 diente de ajo
- 50 g de aceitunas negras sin hueso
- 3-4 ramitas de perejil fresco (solo las hojas limpias y secas)
- 10 g de mostaza de Dijón suave
- 50 g de aceite de oliva virgen extra
- 30 g de almendras tostadas para decorar

Preparación

1. Ponga el agua en el vaso, y programe **35 min/ Varoma/vel 2**. Introduzca los pimientos en el recipiente varoma, coloque el pollo en la bandeja Varoma y tape, sitúe el varoma en su posición.
2. Corte el pollo en tiras y colóquelas en una fuente junto con los pimientos. Añada los tomates cherry, espolvoree con sal y pimienta y riegue con un chorrito de aceite de oliva. Remueva y deje enfriar unos minutos en el frigorífico.

Vinagreta

3. Deseche el agua del vaso y vierta el zumo de limón, el diente de ajo, las aceitunas, el perejil, la mostaza y el aceite de oliva. Triture **15 seg/vel 10.**
4. Justo antes de servir, vierta la vinagreta de mostaza sobre la ensalada fría y adorne con las almendras tostadas.

Tiempo: 50 minutos

Raciones: 4

VORWERK

thermomix