



ensalada Marrakech

El secreto de esta fresca ensalada reside en el toque oriental de las especias marroquíes “Marrakech” creadas por Jardin Secret®.



ingredientes para 8 personas

250 gramos de queso de cabra fresco
mezcla de especias Marrakech
aceite de oliva extra virgen
el jugo de 2 limones agrios
8 pechugas de pollo
2 calabacines, cortados en julianas
200 gramos de espinacas baby frescas
100 gramos de pistaches salados, rostizados y picados
100 gramos de uvas pasas
2 aguacates rebanados
sal de mesa

preparación

1. Colocar el queso de cabra cortado en rodajas en una charola para horno. Espolvorear con la mezcla de especias y rociar con aceite de oliva extra virgen. Hornear por 10 minutos a 200°C. Dejar enfriar.
3. Espolvorear las pechugas de pollo con la mezcla de especias y sal, y asar en una sartén con un poco de aceite de oliva extra virgen. Retirar del fuego y cortar en rodajas.
4. Mientras tanto, asar los calabacines en la misma sartén durante 1 minuto y retirar del fuego. Reservar.
5. Mezclar el pollo, los calabacines, las espinacas, las uvas pasas, los aguacates y los pistaches. Añadir el queso de cabra.
6. Servir con una salsa a base de aceite de oliva, limón, sal y mezcla de especias.

