



# ENSALADA DE PASTA CON POLLO

UNA ENSALADA DE PASTA CON POLLO LLENA DE FRESCURA Y TAN BUENA QUE SE NOTA.  
PERFECTA PARA DISFRUTAR EN CUALQUIER MOMENTO.

## INGREDIENTES:

- 0 filete de pechuga de pollo Tip-Top
- 0 oz de pasta fussili
- 0 tomate al gusto
- 0 cebolla morada
- 0 albahaca al gusto
- 0 cdas de vinagre
- 0 diente de ajo rallado
- 0 1/2 cdita de miel
- 0 1/4 cdita de condimento italiano



## PREPARACIÓN:

En un sartén con aceite de oliva a fuego medio alto, cocinar por 5 minutos la pechuga de pollo en cuadros sazonada con sal, condimento italiano y ajo molido.

Cocer la pasta por 8 minutos en agua hirviendo con sal. Colar y combinar con los cuadros de pollo a la plancha, tomate, aguacate, cebolla morada, y albahaca picada.

Hacer la vinagreta al batir el vinagre, ajo rallado, condimento italiano, miel, sal, pimienta y aceite de oliva.

Revolver la ensalada de pasta con la vinagreta.



100%  
FRESCO



DESDE SIEMPRE  
SIN HORMONAS  
AÑADIDAS

*¡Tan bueno  
que se nota!*