



Mayonesa de ave



Elaboración: 45' | Calorías: 743 | Porciones: 6 | Dificultad: Fácil

Ingredientes

Pechuga de pollo 2 unidades (500 g) | **Caldo para Saborizar Alicante de Gallina** - | **Agua** 1 litro | **Laurel en Hojas ALICANTE** 1 unidad | **Papa** 5 unidades (1 kg) | **Zanahoria** 3 kg. (300 g) | **Huevos** 4 unidades | **Arvejas frescas cocidas** 250 g. | **Mayonesa** 350 cc. | **Mostaza** 1 cdita. (8 g) | **Pimienta Negra en grano ALICANTE** ¼ cdita. | **Sal** 1 pizca | **Aceitunas verdes y/o negras** 12 unidades (72 g) | **Pimiento rojo** 1 unidad (90 g) |

Preparación

Tiempo de preparación: 30 minutos.

Cociná las pechugas por 30 minutos aproximadamente en agua con el Caldo para Saborizar de Gallina y Laurel en Hojas Alicante. Una vez cocidas dejalas enfriar y cortalas en tiras o desilachá la carne con ayuda de un tenedor.

Pelá las papas, cortalas en cubos pequeños y hervilas durante unos 25 minutos en agua con sal, no te pases de cocción para que luego no se rompan.

Pelá las zanahorias, cortalas en cubos pequeños, al igual que las papas y hervilas en agua por unos 20 minutos.

Cociná los huevos en agua hirviendo por unos 8 o 12 minutos, dejá que se enfríen y quítales la cáscara.

Colocá en un bol el pollo, las papas, las zanahorias y las arvejas (si no usás las de lata, hervilas por unos 8 o 12 minutos). Condimentá con sal y Pimienta Negra Alicante recién molida. Agregá la mayonesa, la mostaza y mezclá hasta integrar bien todos los ingredientes.

Disponé toda la preparación en una fuente y antes de servir, decorala con los huevos duros, las aceitunas y tiras de pimiento rojo.

Tips y consejos

La mayonesa de ave es un plato típicamente argentino que lleva ese nombre por la particularidad de llevar entre sus ingredientes pollo. Se trata de una ensalada tipo rusa (con papas, zanahorias hervidas y cortadas en dados pequeños y arvejas) pero con el agregado de pollo y abundante mayonesa. Se diferencia del salpicón de ave (ver receta) porque este lleva restos de pollo que suele estar cortado en trozos más grandes y porque se lo acompaña generalmente de verduras crudas como hojas verdes varias, tomates frescos, zanahoria rallada.