Ingredientes

Patata: 2
Pechuga de pollo: 1
Cebolla: 1/2
Vinagre: 1 cdta
Sal

•	Mostaza: 1 cda
•	Zumo de limón: 1 cda
•	Aceite de oliva: 3 cda
•	Perejil fresco: 5g
•	Pimienta

Instrucciones

- Pelar las patatas y cortarlas en trozos de bocado
- Cocinar en el microondas 8 min, tapadas y con 2 cda de agua + especias al gusto
- Cortar la cebolla en juliana, añadirle el vinagre, cubrirlas con agua y dejarlas reposar
- Integrar la mostaza con el zumo de limón, el aceite y salpimentar al gusto
- Cocinar el pollo a la plancha, cortar en tiras y juntar todo
- Añadir el perejil picado y remover