Ingredientes

Patata: 3

Pechuga de pollo: 1

Cebolla: 1/2

Vinagre: 1 cdta

Pepinillos encurtidos: 2

Sal

Mostaza: 1 cda

Zumo de limón: 1 cda

Perejil fresco: 5g

Mayonesa: 3 cda

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, la mayonesa, pepinillos picados finos (+ 1 cdta de su líquido) y salpimentar al queto
- Cocinar el pollo a la plancha, cortar en tiras y juntar todo
- Añadir el perejil picado y remover