

# ENSALADA TEMPLADA CON POLLO, UVAS Y PASAS

## INGREDIENTES:

60 gramos aceite de oliva virgen extra  
1-2 dientes de ajo  
125 gramos de uvas negras  
2-3 filetes de contramuslo de pollo sin piel en tiras, (300-350 g)  
sal  
pimienta molida  
30-40 gramos de caramelo líquido  
50 gramos de pasas sin semillas  
20 gramos de vinagre de manzana  
325 gramos de hojas verdes de ensalada  
1 cucharada de semillas de sésamo tostado



## PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso el aceite y el ajo y trocee **3seg/vel5** y a continuación, sofria **6min/varoma/vel1**
2. Mientras tanto, parta las uvas por la mitad y quiteles las semillas. Reserve.
3. Añada el pollo, sal, y pimienta al gusto, el caramelo, las pasas y el vinagre. Programe **7min/varoma/vel1** sin poner el cubilete para favorecer la evaporación.
4. Ponga las hojas verdes de ensalada en una fuente de servir y vierta encima el contenido del vaso. Distribuya las uvas, espolvoree con las semillas de sesamo y sirva inmediatamente.