

ENSALADA DE POLLO ESCABECHADO Y QUESO FRITO

INGREDIENTES:

- *mezclum de primeros brotes*
- *Tomates cherry de tres variedades*
- *Supremas de pollo escabechas*
- *Rodajas de queso frito tipo camembert*
- *Moras*
- *Semillas de sésamo*
- *Vinagre balsámico*
- *sal*

ELABORACIÓN:

Cortar una rodajas de queso, yo he utilizado un caprice de dieux, perfecto para esta elaboración. Pasamos por huevo y pan rallado, y después por huevo y almendra cruda muy picada. Freír en aceite muy caliente cuando ya tenemos la ensalada montada.

Por lo demás montarla como queráis, dejando para el final las semillas de sésamo que podéis usar en la cantidad deseada.

