



ENSALADA DE POLLO BUDDHA BAR

Porción para 4 personas

Ingredientes

100g de col china cortada finamente
20g de col morada cortada finamente
3g de cilantro
15g de pasta para ravioli frito
100g de muslo de pollo marinado a las 5 especias
80g de vinagreta Buddha bar

Vinagreta Buddha bar

400g mostaza de Dijon
- 130g yemas
- 355 ml melaza
- 1.5 lt de aceite de ajonjolí
- 24g de chile seco
100 ml de salsa de soya
- 800 ml de vinagre de arroz
3 lt de aceite de semilla de uva

salsa de soya
5 especias en polvo
jengibre
pimienta negra en polvo
ajo picado

Decoración

Hojas de lechuga morada
Hojas de endivias
Granos de ajonjolí

Asar al grill el pollo al 70% del lado de la piel (muy crujiente) y terminar del otro lado

Rebanar el pollo en bandas de 5 cm.

Recalentar el pollo al envío, mezclar con las coles la pasta de ravioli y la vinagreta

Emplatarse con la lechuga morada, endivias y semillas de ajonjolí encima