



Ensalada De Pollo

Tavuk Salatası



1 pechuga de pollo
3 pimientos rojos, asados
3 pepinos encurtidos, de gran tamaño
2 cucharadas de mayonesa
3 dientes de ajo
1 vaso de yogur

- # Hervir la pechuga de pollo y cortar en trozos pequeños.
- # Dice la pimientos asados.
- # Tajada de los pepinos encurtidos en trozos pequeños.
- # Pon estos ingredientes en un recipiente profundo. Agregar la mayonesa y el yogur con el ajo y mezclar.
- # Resto en el refrigerador por 2 horas y servir.

Nota: Si no desea que el ajo gusto tanto, no agregue el ajo. El ajo en el vinagre el sabor es suficiente para un buen sabor.