

Ensalada de gallina

La ensalada de gallina es la típica acompañante de la hallaca. Sus ingredientes dependen de los gustos de cada cual, pero por lo general está hecha con gallina desmenuzada, aunque hay personas que prefieren prepararla con pollo en vez de gallina, además de papa, zanahoria, cebolla y guisantes. El aderezo contiene mostaza, mayonesa y pimienta. Algunas personas además le agregan uvas pasas para darle un toquecito dulce.

Ingredientes:

- 1/2 gallina cocida y desmechada
- 2 kg. de papas
- 1/2 de zanahorias
- 2 cebollas
- 1 lata de petit pois o guisantes
- 1 lata de espárragos
- 2 ó 3 dientes de ajo pequeños
- 3 cucharadas de mostaza
- 2 tazas de mayonesa
- 1 punto de azúcar
- Sal al gusto



Preparación:

En una olla con agua, sal y las 2 cebollas, sancochar las papas y las zanahorias cortadas en cuadritos. Al estar blandas las papas y las zanahorias, retirar las cebollas. Añadir a la gallina desmechada, las papas, las zanahorias, los espárragos y los petit pois (guisantes)

Mientras esté caliente, verter sobre la ensalada el aderezo preparado previamente, machacando los dientes de ajo a medida que se va añadiendo la mostaza, mayonesa, sal y azúcar. Mezclar con cuidado, colocar en la nevera y servir fría.