

## Salpicão

### Ingredientes

2 peitos de frango  
Suco de limão  
Tempero básico  
1 maço de salsa em tiras finas  
2 cenouras em tiras finas  
1 pimentão verde em tiras finas  
1 pimentão vermelho em tiras finas  
2 cebolas picadas  
2 maçãs verdes picadas em cubinhos  
Passas brancas sem sementes  
Salsa picada  
Azeite de oliva  
Sal e pimenta-do-reino  
Maionese  
Batata – palha

### Decoração

Tomates-cereja

### Modo de preparo

Tempero o peito de frango com suco de limão e tempero básico. Cozinhe, deixe esfriar e desfie. Misture todos os ingredientes menos a batata–palha. Deixe na geladeira até a hora de servir. Coloque batata-palha por cima ou misture um pouco ao salpicão. Decore ao redor com tomates-cereja.

**Porções:** 6 porções.