**Рецепт салата «Дамский каприз» с курицей и ананасом**

**Технологическая карта**

Филе куриной грудки – 300 г

Ананас консервированный – 230 г

Сыр твёрдых сортов – 130 г

Грецкий орех – 100 г

Яйца – 3 шт.

Чеснок – 1-2 зубчика

Майонез – 150 г

Соль – по вкусу

Перец чёрный молотый – по вкусу

Зелень и клюква – для украшения

Кольцо кулинарное для сборки салата диаметром 16 см

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить салат «Дамский каприз» с курицей и ананасом в домашних условиях? Подготовим продукты. Куриное филе мы отварили заранее в подсоленной воде. Нарезаем его сначала на пластины поперёк волокон, затем на полоски и на небольшие кубики. Перекладываем в отдельную миску.

**Шаг 2**

Кольца ананасов нарезаем на небольшие кусочки. Чтобы сократить время приготовления, можно взять ананасы в сиропе, уже нарезанные на кусочки. Два кружочка оставляем для украшения.

**Шаг 3**

Грецкие орехи обжариваем на сухой сковороде до появления лёгкого орехового аромата. Измельчаем при помощи ножа, чтобы ощущались небольшие кусочки.

**Шаг 4**

Отвариваем яйца вкрутую 8-10 минут, очищаем, охлаждаем и разделяем на белки и желтки. Натираем по отдельности в разные миски. Желтки – на мелкой тёрке, а белки – на крупной.

**Шаг 5**

Твёрдый сыр натираем на мелкой тёрке.

**Шаг 6**

В майонез добавляем 2 зубчика чеснока, пропущенных через пресс, можно добавить чёрный молотый перец по вкусу. Перемешиваем.

**Шаг 7**

**Приступаем к сборке салата.** Собирать его мы будем в кулинарном кольце диаметром 16 см для вышеуказанного количества ингредиентов. Устанавливаем его сразу на сервировочную тарелку.

**Шаг 8**

Первым слоем выкладываем всю нарезанную куриную грудку. Распределяем ровно, слегка утрамбовываем. Наносим сеточку майонеза и разравниваем, чтобы все кусочки затем хорошо пропитались.

**Шаг 9**

Вторым слоем идут ананасы. Выкладываем их и разравниваем.

**Шаг 10**

Третьим слоем выкладываем натёртые белки. Наносим майонез и разравниваем силиконовой лопаточкой.

**Шаг 11**

Четвёртым слоем укладываем грецкие орехи. Чтобы салат выглядел красиво в разрезе при подаче, слои должно быть одинаковой толщины. Наносим на орехи сеточку из майонеза.

**Шаг 12**

Сверху выкладываем слой натёртого сыра, разравниваем лопаткой, немного утрамбовывая. Наносим майонеза чуть больше, чем на другие слои.

**Шаг 13**

Отправляем салат в холодильник не менее, чем на 1 час, чтобы всё хорошо пропиталось.

**Шаг 14**

Затем посыпаем сверху тёртым желтком по краям, в центр насыпаем мелко нарубленный свежий укроп.

**Шаг 15**

**Украшаем салат для праздничной подачи.** Из 2-х кусочков колец ананаса можно сделать цветок в центре, выложить ягоды клюквы и разложить листики петрушки.

**Шаг 16**

Дегустируем. Салат «Дамский каприз» получился очень вкусным, нежным, красивым и сытным.

Приятного аппетита!