

BOCADITOS DE POLLO CON PANCETA



Ingredientes Menù

50 g Funghi prataioli trifolati (Champiñones salteados) - FE1
50 g Soleggiati - TX3
al gusto Sale alle erbe (Sal con hierbas) - PG0
al gusto Tris di olive piccantine (Tris de aceitunas picantes) - UO1

Ingredientes

400 g pechuga de pollo
100 g Butifarra de cerdo
50 g Panceta magra curada
Una rama de romero

Chef: Gianluca Galliera

Sin gluten

Preparación

Para 4 personas

Procedimento:

1. Cortar la pechuga de pollo en trozos de unos 20g.
2. Envolver los trozos de pollo con la panceta curada.
3. Cortar en trocitos la butifarra.
4. Cocinarla.
5. Añada el tomate Soleggiati, los champiñones y el Tris de aceitunas picanticas.
6. Sazonar con la sal de hierbas y romero.