ENSALADA DE POLLO CON PATATAS CON PEREJIL, SALSA DE MANGO, CURRY Y JENGIBRE, RÚCULA, ALMENDRAS Y TOMATES CHERRY DORATI



Ingredientes Menù

15 g Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC
25 g Dorati - TN1
25 g Salsa Mango, Curry e Zenzero (Salsa de mango, curry y jengibre) - XP0X
70 g Patate pronte al naturale (Patatas listas al natural) - Z62

Ingredientes

140 g Pechuga de pollo
10 g Rúcula
5 g Almendras con piel
al gusto Perejil
al gusto Sal y pimienta

Chef: Diego Ponzoni

Preparación

Para 1 persona
Laminar las almendras y tostarlas en una satén en seco. Enjuagar las patatas unos segundos y cortarlas en rodajas fijas; a continuación, aliñarlas con aceite de oliva virgen extra, sal, pimienta y perejil. Salpimentar el pollo y asarlo a la parrilla. Cuando la pechuga de pollo esté asada, filetearla. Utilizando un molde para emplatar, montar el plato colocando los ingredientes por este orden: primero las patatas aliñadas, luego la pechuga de pollo asada a la parilla, la salsa de mango, curry y jengibre, la rúcula, las almendras y, por último, los tomates cherry Dorati.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)