MUSLITOS DE POLLO RELLENOS DE CASTAÑAS Y GUANCIALE



Ingredientes Menù

150 g Castagnapronta («Castaña lista») - AR1
24 fette Guanciale cotto affumicato - 2T9
60 g Fiokki - PC5
Sale alle erbe (Sal con hierbas) - PG0

Ingredientes

100 g “guanciale affumicato” (carrilera curada y ahumada) cortados a dados,
4 muslitos de pollo deshuesados
4 laminas de “guanciale” ahumado

Chef: Monica Copetti

Sin gluten

Preparación

Triturar las castañas reservando 4 piezas enteras para la decoración final. Saltear las castañas trituradas junto con el “guanciale” cortado a dados. Con este salteado rellenar los muslitos, envolver de forma decorativa con las láminas de “guanciale” y guarnecer cada muslito con las castañas enteras reservadas anteriormente. Para finalizar, decorar con hierbas frescas.
Consejos del carnicero
Cocinar en horno precalentado a 180°C durante unos 20 min. Colocando previamente
los muslitos sobre una base de verduras frescas y regando el conjunto con un vaso de vino blanco.

© 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)