

## MUSLITOS DE POLLO RELLENOS DE CASTAÑAS Y GUANCIALE



### Ingredientes Menù

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

### 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.