MUSLO Y PECHUGA DE POLLO SALTEADOS CON PESTO ROJO, RÚCULA Y ACEITUNAS LECCINO



Ingredientes Menù

30 g Olive Leccino denocciolate (Aceitunas Leccino sin hueso) - Z92

50 g Pesto Rosso (Pesto Rojo) - X80X

Ingredientes

1 Muslo de pollo

1 Pechuga de pollo con el ala

20 g Aceite de girasol

al gusto Sal y pimienta

20 g Rúcula fresca

1 Tomate cherry fresco

Chef: Giovanni Pace

Preparación

Cortamos el hueso inferior del muslo para luego deshuesarlo, teniendo cuidado de dejar el hueso limpio adherido a la carne. Hacemos lo mismo con la pechuga, dejando el hueso del ala adherido y con piel. Utilizamos la mitad de la pechuga y la salteamos sobre la piel, junto con el muslo. Terminamos de cocinar unos minutos en el horno. Decoramos el centro del plato con una tira de salsa de pesto rojo y disponemos encima el muslo y la pechuga de pollo, terminamos el plato con rúcula finamente picada y aceitunas Leccino cortadas por la mitad. Decoramos con un tomate cherry fresco previamente frito.

© 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)