

## 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.