PECHUGA DE POLLO EN LONCHAS

Ingredientes Menù

600 g Petto di pollo dorato - Pechuga de pollo dorada - 289 q.b. Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC

Ingredientes

400 g Ensalada mixta
12 Lonchas de jamón curado

Chef: Leonardo Pellacani

Sin gluten

Preparación

Para 6 personas

Cortar la Pechuga de pollo dorada en lonchas y calentarla en una sartén con un chorro de Aceite de oliva virgen extra. Escurrir las Puntas de espárragos y agruparlas de cuatro en cuatro, envolviendo cada grupo con una loncha de jamón curado. Colocarlas en una bandeja de horno y cocinarlas en el horno a 180 °C durante 10 minutos. Colocar en el plato la mezcla de lechugas, añadir las lonchas de pollo calientes y dos manojos de espárragos. Terminar con el Aceite de oliva virgen extra utilizado para calentar el pollo y servir.

Procedimiento sin gluten

© 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)