

“STRACCETTI” DE POLLO CON SALSA DE CURRY Y PUERROS, CON CALABACÍN FRESCO



Chef: Gianluca Galliera

Preparación

En un recipiente, mezcle bien los trozos de pollo con la salsa de puerro y curry, el calabacín a juliana y la sal de hierbas . Coloque la mezcla en una bandeja y decore con las rosas elaboradas con laminas de calabacín, para finalizar añada algunos granos de pimienta rosa y hojas de salvia fresca.

Ingredientes Menù

200 g Salsa di porro e curry (Salsa de puerros y curry) - XV0X
q.b. Pepe rosa speciale essiccato (Pimienta rosa especial seca)
- 1282
q.b. Sale alle erbe (Sal con hierbas) - PGO

Ingredientes

hojas de salvia para decorar
Rosas de calabacín para decorar
300 g calabacín fresco cortado en juliana
1 kg pechuga de pollo cortada en trozos pequeños o muslo deshuesado