TIRAS DE POLLO CON ACEITUNAS LECCINO

Ingredientes Menù

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

Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC

Ingredientes

al gusto Chalota

al gusto Vino blanco

al gusto Salvia

1.2 kg Pechuga de pollo

Chef: Gianluca Galliera

Sin gluten

Preparación

Limpiar la pechuga de pollo y cortarla en tiras. En una sartén, sofreír la chalota picada con un poco de aceite de oliva virgen extra; luego, añadir el pollo y dorarlo a fuego alto durante unos minutos. Añadir vino blanco, incorporar las aceitunas leccino y mantener la cocción hasta que la carne esté cocinada. Emplatar el pollo y completar la presentación con unas hojas de salvia.

© 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)