

## 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.