Ensalada de pollo y hongos confitados con masa crocante de especias

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla: 1/2 Unidad
Champiñones: 6 Unidades
Semillas de zapallo: 5 g
Pechuga de pollo: 1 Unidad
Pimienta Negra en grano: 5 Unidades
Pimienta verde en grano: 5 Unidades
Pimienta Blanca en Grano: 5 Unidades
Semillas de hinojo: 1/2 cdita.
Aceite De Oliva: 1 cda.
Aceite de girasol: Cantidad necesaria

Hojas verdes

Vinagre de vino: 1 cda.
Hojas de roble: A gusto
Hojas de espinaca: 5 Unidades
Escarola: A gusto
Aceite de girasol: 1 cda.

Masa crocante

Sal: A gusto
Agua: Cantidad necesaria
Pimienta en grano: A gusto
Hinojo picado: 1 cda.
Semillas de hinojo: 1 cdita.
Vinagre: 1 cdita.
Harina: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Corte la *cebolla* en juliana.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, selle la pechuga, junto con los champiñones y reserve.
- Machaque los granos de pimienta.

- En una sartén con aceite de oliva caliente, tueste las semillas de *zapallo* y condimente con sal

Masa crocante

- Coloque en un bowl la *harina* junto con la sal, y el *vinagre*, vierta agua y forme una masa que no se pegue al bowl.
- Incorpore las semillas y las hojas de *hinojo*.
- Cubra y deje reposar.
- Estire coloque en una placa y corte en trozos irregulares.
- Machaque los granos de pimienta e incruste encima de la masa.
- Cocine en el horno a 200°C, 10 minutos aproximadamente.

Hojas verdes

- Lave las hojas de roble, de escarola y de *espinaca*, corte con la mano, coloque en un bowl y condimente con sal
- Vinagreta
- Mezcle en un bowl el aceite y el *vinagre*.
- Condimente las hojas verdes con la vinagreta.

Armado

- En una olla con abundante aceite de girasol tibio a 80°C, aproximadamente, coloque la *cebolla* junto con las semillas de *hinojo* y los granos de pimienta.
- Incorpore el **pollo** y los champiñones reservados junto con el *orégano*, el *perejil* y el *tomillo*.
- Cocine a temperatura constante 25 minutos aproximadamente.
- Retire el *pollo*, los champiñones, la *cebolla* y escurra sobre papel absorbente
- Corte el *pollo* en laminas.

Presentación

- Sirva en un plato las hojas verdes en altura, acomode el *pollo* junto con los hogos y la *cebolla*, acompañe con el crocante de pan y las semillas de *zapallo*
- Decore semillas de *hinojo*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-pollo-y-hongos-confitados-con-masa-crocante-de-especias