

Fantasia de pollo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Puerro: 1 Unidad

Vino Blanco: 100 cc

Miel: 1 cda.

Morrón Rojo: 1/2 Unidad

Zanahoria: 1 Unidad

Champiñones de París: 100 g

Salsa de soja: 30 cdita.

Morrón Verde: 100 Unidad

Fondo de ave oscuro: 50 cc

Pechugas de pollo: 4 Unidades

Bebida Sugerida

Fumée Blanc: 100

Blinis de amapola

Semillas de Amapola: 30 g

Guarnición

Hígado de pollo: 300 g

Aceite Neutro: 1 cda.

Vino Blanco: 100 cc

Arroz: 200 grs.

Preparación de la Receta

- Corte las pechugas en tiras, luego a cada una en 3 tiras sin llegar al extremo.
- Forme trenzas con cada tira.
- Corte el *puerro*, las zanahorias finas en rodajas.
- Abra el *morrón* al medio, elimine las nervaduras y las semillas.
- Corte el *morrón* en bastones.
- En una sartén con aceite saltee el *puerro*.
- Agregue la *zanahoria* y los morrones.

- Incorpore las trenzas de **pollo** y cocine hasta que se doren.
- Condimente con sal y deglase con el vino.
- Aromatice con la salsa de soja y la miel.
- Añada el fondo

Guarnición

- Cocine el *arroz* en abundante agua.
- Selle los riñones en el grill.
- En una sartén saltee los hígados.
- Deglase con el vino.
- Retire los hígados y caliente el *arroz* en la sartén.

Presentación

- En el costado de un plato sirva el *arroz* con la ayuda de un aro moldeador.
- En el otro costado tostadas con los hígados.
- Finalmente las trenzas de *pollo*.
- Acompañe con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/fantasia-de-pollo>