

# Fetas de pollo con espinaca, champiñones y panceta con aderezo de puerros



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Champiñones:** 10 Unidades

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Romero picado:** 1 cdita.

**Panceta ahumada:** 100 g

**Espinaca:** 1 Paquete

**Pechuga de pollo:** 1 Unidad

**Perejil picado:** Cantidad necesaria

## Aderezo de puerros

**Jugo de Limón:** 1 cda.

**Sal:** A gusto

**Huevo:** 1 Unidad

**Aceite de girasol:** 250 cc

**Leche:** Cantidad necesaria

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Puerros:** 2 Unidades

## Preparación de la Receta

- Corte la **panceta** en bastones y dore en una sartén caliente.
- Retire la piel de la pechuga y separe en dos.
- Corte cada una por la mitad.
- Coloque en un bowl, junto con 1 cucharada de *perejil*, aceite de oliva, *romero* y deje macerar.
- Corte los champiñones en laminas.

## Aderezo de puerros

- Lave los puerros y pique.
- Transparente en una sartén con aceite de oliva caliente y sal durante 8 minutos.
- Coloque en un mixer el *huevo* junto con el *jugo de limón* y el aceite de girasol, parte del *puerro* transparentado y procese.

- Coloque en un bowl incorpore el *puerro* restante y aligere con leche
- Condimente con sal.

## Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente, selle las pechugas
- Condimente las hojas de espinacas con sal y aderezo de puerros.

## Presentación

- Sirva en un plato las espinacas junto con el **pollo** y acompañe con los *hongos* y la *panceta*
- Salsee con el aderezo y decore con *perejil* picado.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/fetas-de-pollo-con-espina-champinones-y-panceta-con-aderezo-de-puerros>