Fricasé de Blanco de Ave



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Fricasé

Cebolla: 1/2 Unidad
Vino Blanco: 100 cc
Pechugas de pollo: 2 Unidades
Mantequilla: 2 cdas
Portobellos: 10 Unidades
Sal: c/n
Panceta ahumada: 3 Lonjas
Apio: 50 grs
Cebolla de verdeo: 50 grs
Crema de leche: 500 cc
Pimienta: c/n
Puerro: 50 grs
Aceite De Oliva: c/n
Zanahoria: 50 grs

Guarnición

Mantequilla: 2 cdas
Perejil: c/n
Zucchini: c/n
Papas: c/n
Zanahoria: c/n

Preparación de la Receta

Fricasé

- Cortar las pechugas de *pollo* en cubos de 2 cm.
- En una olla con aceite de oliva y *mantequilla*, *saltear* los cubos de *pollo*.
- Picar *fetas* de *panceta* en tiras y agregarlas a la olla
- Salpimentar y continuar cocinando.
- Añadir *cebolla*, *zanahoria*, *apio*, *cebolla* de verdeo y *puerro* -todo picado-.
- Incorporar los portobellos fileteados, mezclar y cocinar por 2 minutos.
- Agregar vino blanco y dejar evaporar el alcohol.

- Tapar con *crema* y cocinar a fuego moderado por 15 minutos.
- Servir en boles individuales con abundante salsa y disponer los vegetales salteados por encima.

Guarnición

- En una sartén con *mantequilla*, *saltear* las zanahorias, *zucchinis* y papas -todo blanqueado y cortado en *noisette*-.
- Agregar *perejil* picado y *saltear* hasta terminar la cocción.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fricase-de-blanco-de-ave