

# 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, *zucchini*s 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>