Fricassé mediterráneo de ave



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bouquet garnie: 200 Unidad
Papas: 1 k
Tomates secos: 150 grs.
Champignones: 250 g
Aceite De Maíz: Cantidad necesaria
Azucar rubio: 50 grs.
Pechugas de pollo: 2 Unidades
Sal: A gusto
Aceto balsámico: 30 cc
Ajo: 2 Dientes
Marsala: 200 cc
Echalottes: 4 Unidades
Aceite De Oliva: 50 cc

Baño azucarado

Jugo de Limón: 1 cc

Tulipa de queso

Aceite Vegetal:
Queso Parmesano Rallado: 500 g

Varios

Tomillo: A gusto

Preparación de la Receta

- Corte los champignones en cuartos.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los champignones
- Corte las papas en noissette.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría las papas.
- Escurra sobre papel absorbente.

- Hidrate los tomates y pique groseramente.
- Elimine la piel del *pollo* y corte en tiras.
- Pele y corte las echalotes en cuartos.
- Pique groseramente el *ajo*.
- En un bowl mezcle el azúcar con el marsala y el aceto
- Reserve
- En una sartén con aceite de oliva saltee el *pollo* con el *echalotte* y el *ajo*.
- Condimente con sal y la mezcla de azúcar y marsala.
- Agregue los champignones, los tomates y las papas.

Tulipa de queso

- Funda porciones de queso en una sartén rociada con aceite vegetal
- Moldee en caliente sobre una taza.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una tulipa de queso, rellene con el fricassé.
- Sirva un poco a los costados.
- Decore con *tomillo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fricasse-mediterraneo-de-ave