

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 noisette.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría las papas.
- Escorra 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>