

Fuente de Pollo y Zapallitos



Ingredientes

Huevo: 1 Unidad

Jerez: 100 cc

Fecula De Maiz: 3 cdas

Leche: 2 cdas

Panko: 1/2 Taza

Sal y Pimienta: c/n

Zapallitos: 3 Unidades

Pechuga de pollo: 3 Unidades

Ajo: 1 Diente

Mantequilla: 2 cdas

Queso Crema: 300 grs

Preparación de la Receta

- Cortar el **pollo** en tiras y mezclar en un bol con *ajo* picado, fécula de maíz, jerez, sal y pimienta.
- Tapar y dejar macerar por lo menos 1 hora en la heladera.
- Rallar zapallitos y rehogarlos *manteca*, hasta que se ablanden ; colar y salpimentar
- Reservar.
- *Saltear* en la misma sartén las tiras de *pollo* con *manteca* hasta que se pongan blancas.
- En un bol mezclar queso *crema*, *huevo*, leche, 2 cdas de fécula, sal, pimienta y 50 cc de jerez.
- Colocar el *pollo* en una fuente de horno enmantecada, cubrir con el salteado de zapallitos y bañar con la mezcla de queso *crema* y *huevo*.
- Espolvorear con el *panko*.
- Cocinar en horno moderado (180 °C) por 30 minutos hasta *dorar* la superficie

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/fuente-de-pollo-y-zapallitos>