Orecchieti con rúcula



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Limones: 2 Unidades
Aceite De Oliva: 50 cc
Pechugas de pollo: 2 Unidades
Tomillo: 1 cda.
Hongos Portobello: 300 grs.
Orecchieti de colores: 400 g

Aderezo

Sal y Pimienta: A gusto
Aceto balsámico: 1 cda.
Aceite De Oliva: 50 cc
Ajo: 1 Cabeza
Alcaparras: 1 cda.
Rúcula: 1 Paquete

Langostinos

Aceite De Oliva: 50 cc

Preparación de la Receta

- Exprima un *limón* y al otro córtelo en rodajas.
- Pique finamente el *tomillo*.
- En un bowl marine la pechuga con aceite de oliva, *jugo* de *limón*, *tomillo* y sal.
- Cocine las pechugas y las rodajas de *limón* en el grill.
- Cocine la pasta en abundante agua salada hirviendo.
- Filetee los portobellos.
- En una sartén con aceite de oliva selle los *hongos*.
- Agregue la pasta y un poco de los sólidos del aderezo.

Aderezo

- Envuelva el *ajo* en papel aluminio y cocine durante 1 hora en el horno.
- Exprima el *ajo* dentro de un bowl para recuperar toda su pasta.
- Hidrate los tomates en aceite de oliva y pique groseramente.
- En un bowl mezcle el aceite de oliva con el aceto, la sal y la pimienta
- Agregue las *alcaparras*, los tomates y la pasta de *ajo*.
- Añada un poco más de aceite de oliva y la **rúcula**.
- Mezcle con la pasta.

Presentación

- Sirva en platas individuales, encima el *pollo* y las rodajas de *limón* grillados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/orecchieti-con-rucula