elGourmet

Petit paillards de pollo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Salvia: 1 cda.
Aceite De Oliva: 1 cda.
Pechugas de pollo: 2 Unidades
Romero: 1 cda.
Limon: 1 Unidad

Guarnición

Zucchinis: 4 Unidades

Salsa

Caldo de verduras: 500 cc
Grasa de Cerdo: 25 grs.
Aceite De Oliva: 1 cda.
Cebolla: 1 Unidad
Pimentón: A gusto

Preparación de la Receta

- Corte las pechugas en trozos.
- Acomode entre dos films y aplaste.
- Pique finamente las hierbas.
- Exprima el *limón*.
- En un bowl mezcle las hierbas con el *jugo* de *limón* y el aceite de oliva
- Agregue el **pollo** y deje macerar durante 30 minutos.
- En una sartén con aceite de oliva saltee el *pollo*.

Guarnición

- Corte el *zucchini* en finas rodajas y saltee en la misma sartén donde cocinó el *pollo*.

Salsa

- Pique groseramente la *cebolla*.
- En una *cacerola* con la grasa de *cerdo* y el aceite saltee la *cebolla*.
- Agregue el caldo y el *pimentón*
- Cocine durante 10 minutos y procese.
- Vuelva al fuego reduzca durante 5 minutos y pase por un *tamiz* de malla fina.

Presentación

- En el centro de un plato apoye un aro moldeador
- Intercale un trozo de *pollo* con las rodjas de *zucchini*
- Desmolde y cubra con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/petit-paillards-de-pollo