

# Picnic

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Ensalada de papa

**Piñones:** 2 cdas.

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Crema de leche:** 50 cc

**Vinagre:** 20 cc

**Papines cocidos:** 300 g

**Sal:** A gusto

**Miga de pan:** 1 Taza

**Panceta:** 4 Fetas

**Ciboulette:** 2 cdas.

### Ensalada de pasta

**Pasta corta cocida:** 300 g

**Queso Parmesano:** 100 grs.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Albahaca:** 1/4 Taza

**Tomates cherry:** 150 grs.

**Pepinillos en vinagre:** 3 Unidades

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Aceitunas negras:** 2 cdas.

**Aceto balsámico:** 1 cda.

**Alcaparras:** 1 cda.

### Pollo frito

**Limon:** 1 Unidad

**Leche:** 750 cc

**Huevo:** 1 Unidad

**Muslos de Pollo:** 5 Unidades

**Pimienta de Cayena:** A gusto

**Perejil Crespo:** 2 Ramas

**Grasa para freír:** Cantidad necesaria

**Harina:** 125 grs.

**Patatas de pollo:** 5 Unidades

**Sal:** 1 cdas.

# Preparación de la Receta

## Pollo frito

- Remoje el *pollo* en leche con sal durante toda la noche, tapado con papel film.
- Coloque en una *cacerola* con tapa el *pollo* con la leche, cubra con la leche, tape y cocine a fuego bajo por 15 minutos aproximadamente.
- Retire y deje enfriar en la leche, luego coloque sobre una rejilla para secar bien
- En un bowl bata los huevos.
- En una bolsa mezcle la *harina*, la pimienta de *cayena* y sal.
- Agregue el *pollo* y sacuda bien.
- Pase por *huevo* batido y luego otra vez por la *harina*
- En una olla con abundante grasa caliente, coloque el *pollo* a freír hasta *dorar*.
- Retire sobre papel absorbente.

## Ensalada de pasta

- Pique las aceitunas negras.
- Pique los pepinillos en *vinagre*.
- Pique las *alcaparras*.
- Corte el queso parmesano en escamas.
- En un bowl mezcle la pasta corta con los tomates cherry, la *albahaca*, las aceitunas negras, los pepinillos en *vinagre*, las *alcaparras* y el queso parmesano.
- Condimente con sal, pimienta, aceite de oliva y aceto balsámico, mezcle y reserve.

## Ensalada de papa

- En una fuente para horno coloque la miga de pan
- Rocíe con aceite de oliva y lleve al horno precalentado a 180° hasta *dorar*.
- En una placa para horno coloque los piñones y lleve al horno a *dorar*.
- Pique el *ciboulette*.
- Dore la *panceta* y pique.
- En un bowl coloque los papines (cocidos con piel) apretándolos un poco con las manos, condimente con aceite de oliva, *vinagre* y sal.
- Agregue *ciboulette*, *crema* de leche, la miga de pan tostada, la *panceta* dorada y los piñones.

## Presentación

- Corte el *limón* en gajos
- Sirva el *pollo* en un bowl con los gajos de *limón* y decore con *perejil* crespito
- Acompañe con las ensaladas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/picnic>