

# Pollo a la florentina

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Pechugas de pollo:** 3 Unidades

**Harina:** 1 Taza

**Manteca:** 100 Gramos

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Ajo en polvo:** ½ Cucharada

**Aceite De Oliva:** A gusto

**Tomillo:** A gusto

## Salsa

**Diente de ajo:** 1 Unidades

**Vino Blanco:** 100 Centímetros cúbicos

**Espinaca:** 1 Atado

**Nuez Moscada:** A gusto

**Penne Rigate:** 200 Gramos

**Aceite De Oliva:** A gusto

**Caldo De Pollo:** 100 Centímetros cúbicos

**Crema :** 250 Centímetros cúbicos

**Queso Parmesano:** 200 Gramos

**Alcaparras:** 50 Gramos

**Sal y Pimienta:** A gusto

## Preparación de la Receta

- Cortar las pechugas en mitades de manera longitudinal y *condimentar* con sal, pimienta y *ajo* en polvo.
- Pasar por *harina* y sellar en sartén con *manteca* y aceite de oliva hasta *dorar* por ambos lado y terminar la cocción sin que se seque, reservar.
- Rehogar en la misma sartén con *manteca* y oliva *ajo* en láminas
- Antes de que se tuesten agregar vino blanco y cuando evapore el alcohol añadir caldo.
- Cuando tome temperatura incorporar hojas de *espinaca*, sal, pimienta y mezclar bien.
- Ir revolviendo hasta que se ablanden las espinacas.
- Incorporar la *crema*, queso parmesano y dejar reducir.
- Cocinar la pasta en agua hirviendo con sal y una vez al dente llevar a la sartén con las espinacas y un poco mas de parmesano rallado.
- Cocinar 1 minuto y servir en fuente.
- Acomodar por encima los filetes de **pollo**.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pollo-a-la-florentina>