elGourmet

Pollo a la griega

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Pechuga: 2 Unidades
Panceta: 100 gr.
Laurel: 2 Hojas
Ajo: 1 Diente
Portobello: 150 gr.
Orzo: 1 Taza
Caldo: 2 Tazas
Perejil: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Queso feta: 250 gr.
Cebolla: 1 Unidad
Puerro: 2 Varas
Manteca: 180 gr.
Hongos de pino hidratados: 150 gr.
Champignones: 150 gr.
Vino: 1/2 Vaso
Agua: 1 Taza
Queso Reggianito: A gusto
Espinaca: 1/2 Atado
Aceite de chilli: Un chorrito

Preparación de la Receta

- Filetear las pechugas en 2 bifes cada una,
- *Condimentar* con sal, pimienta, pasar suavemente por *harina* y en una *cacerola*
- Amplia con aceite *dorar* 2 minutos por lado, retirar y reservar.
- En la misma *cacerola* con un poco mas de aceite
- De oliva y una cda de *manteca* rehogar *panceta* en lardons, *cebolla* y *puerro*
- Picados, *laurel* hasta ablandar.
- Agregar *ajo* picado, cocinar por 2 minutos y
- Añadir *hongos* de pino hidratados, portobellos y champignones en cuartos y
- Cocinar hasta que comiencen a tiernizar.
- Añadir el orzo y mezclar bien.
- Incorporar un poco de *manteca*, vino blanco y desglazar
- El fondo.
- Agregar hojas de *perejil*, los pollos reservados, agua, caldo, sal, tapar
- Y cocinar a fuego lento por 25 minutos.
- Destapar, retirar del fuego y añadir hojas de
- *Espinaca*, mezclar bien.
- Terminar con queso feta desgranado, queso

- Reggianito rallado e hilos de aceite de *chile* por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-a-la-griega