Pollo al Latte con Ensalada de Zucchini

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Pimienta: c/n A gusto
Nuez Moscada: c/n A gusto
Diente de ajo: 1 unidad
Limon: c/n A gusto
Mantequilla: c/n A gusto
Semolin: c/n A gusto
Aceite De Oliva: c/n A gusto
Leche: 2 Tazas
Tomillo: c/n A gusto
Pechugas de pollo: 2 Unidades
Sal fina: c/n A gusto

Ensalada

Aceite De Oliva: c/n A gusto
Eneldo: c/n A gusto
Jugo de Limón: 1/2 unidad
Sal fina: 1/2 cdita
Alcaparras: 1 cucharadas medianas
Queso Parmesano: c/n A gusto
Zucchini: 1 unidad

Preparación de la Receta

- Filetear las pechugas en 3 bifes cada una y *condimentar* con sal, pimienta y hojas de *tomillo*
- Pasar el **pollo** por *semolín* y *dorar* en sartén con *mantequilla* y aceite de oliva.
- Añadir leche y dar vuelta, *ajo* aplastado, nuez moscad y *tomillo*, tapara y cocinar a fuego medio por 5 minutos.
- Servir los pollos con la salsa de la sartén.
- Acompañar con la ensalada de **zucchini**.

Para la Ensalada

- Filetear muy finamente los zucchinis en rodajas y colocar en un bowl
- Mezclar en un bowl pequeño sal, *jugo* de *limón* y aceite de oliva de a poco hasta integrar.
- *Condimentar* el bowl y agregar *alcaparras*, *eneldo* picado y mezclar
- Servir y terminar con queso parmesano rallado por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-al-latte-con-ensalada-de-zucchini