

# Pollo alla salestrina

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Morrón amarillo:** 1 Unidad

**Ajo:** 2 Dientes

**Morrón Verde:** 1 Unidad

**Caldo De Ave:** ½ L

**Puerros:** 2 Unidades

**Morrón colorado:** 1 Unidad

**Manteca:** 30 g

**Aceite De Oliva:** 100 cc

**Pechugas de pollo:** 4 Unidades

## Guarnición

**Agua:** 150 cc

**Zanahorias:** 4 Unidades

**Jengibre:** 30 g

**Vinagre de Vino Blanco:** 150 cc

**Tomillo:** 1 Rama

## Preparación de la Receta

- Elimine la piel de las supremas, realice corte superficiales en la carne y salpimente.
- Corte los morrones en triángulos pequeños.
- Corte el *puerro* en rodajas.
- En una *cacerola* con *manteca* y un poco de aceite de oliva selle el **pollo**.
- Agregue los morrones, el *ajo*, más aceite de oliva, sal y los puerros.
- Tape y rehogue las verduras durante 5 minutos.
- Añada el caldo y termine la cocción.

## Guarnición

- Pele y corte la *zanahoria* en bastones regulares.
- En una *cacerola* con agua salada hirviendo con el *tomillo* blanquee la *zanahoria* durante 3 minutos.
- Cuele y reserve.

- Pele y corte el *jengibre* en rodajas finas.
- En una *cacerola* caliente el *vinagre*, el agua y el *jengibre*.
- En un bowl mezcle las zanahorias con el *vinagre* y *jengibre*.
- Deje *marinar* durante 10 minutos.

## Presentación

- Sirva los morrones en el centro de un plato, de lado las pechugas fileteadas.
- Acompañe con los bastones de zanahorias y ruedas de *jengibre*.

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