Pollo con hierbas, cerezas y puerros

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Guarnición

Puerros baby: 4 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Cerezas: 1 Taza
Agua: 200 cc
Vino Tinto: 200 cc

Pollo

Pechuga de pollo: 2 Unidad
Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Reducción de cerveza negra

Azúcar Negro: 20 grs.
Cerveza negra: 250 cc
Vinagre Balsámico: 20 cc

Sal de hierbas

Pimienta negra molida: 1 cdita.
Sal Marina: 1/4 Taza
Hierbas Aromáticas: 1 cda.

Varios

Ciboulette seco: Cantidad necesaria
Lemon Grass seco: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Sal de hierbas

- En un bowl mezcle la sal con las hierbas aromáticas secas(*romero*, *estragón*, *orégano*, etc) y la pimienta negra molida.

Pollo

- Condimente la pechuga de **pollo** con la sal de hierbas.
- En un grill bien caliente rociado con aceite de oliva saltee las pechugas de *pollo*.
- Retire y lleve al horno precalentado a 180°.
- Cocine hasta *dorar*.

Reducción de cerveza negra

- En una olla coloque el azúcar negro.
- Agregue el *vinagre* balsámico y la cerveza negra.
- Deje reducir a fuego bajo y reserve.

Guarnición

- En una olla coloque el agua junto con el vino tinto a entibiar.
- Agregue las cerezas y deje reposar en el líquido tibio durante unos minutos.
- Cuele y corte al medio
- Corte el *puerro* en juliana.
- En una sartén rociada con aceite de oliva saltee los puerros, condimente con sal y pimienta.
- Agregue las cerezas, deje cocinar por unos minutos y reserve.

Presentación

- En un plato coloque la *guarnición* a modo de cama, encima la pechuga de *pollo* y rocíe con la reducción de cerveza negra
- Decore con lemon grass y *ciboulette* seco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-con-hierbas-cerezas-y-puerros