

Pollo de Bresse asado con gírgolas al ajillo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal Marina: A gusto Girgolas: 200 g Ajo: 1 Unidad Pollo: 1 Unidad Achicoria: 1 Paquete
Pimienta: A gusto
Echalote: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Abrir el pollo, salpimentarlo y cocinarlo a fuego bajo en la parrilla.
- Cocinar en la sartén con *manteca* el *ajo* y los echalotes hasta que estén transparentes, agregar los *hongos* y terminarlos con *perejil* picado.
- Cocinar la achicoria en la parrilla.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/pollo-de-bresse-asado-con-girgolas-al-ajillo