

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>