

## Pollo florentino

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

Pechuga: 2 Unidades Ajo: 1 Diente

Espinaca: 2 atados Vino blanco: 1/2 Vaso

Crema de leche: 300 gr. Queso Brie: Cantidad necesaria

Queso Fontina: Cantidad necesaria Ralladura de 1/2 limón:

Sal y Pimienta: A gusto

## Para los vegetales en noisette:

Papas noisettes: 100 gr.

Boniato en noisette blanqueados: 100 gr. Zanahoria en noisette blanqueadas: 100 gr.

Calabaza en noisette blanqueadas: 100 gr. Tomillo: 1 Ramita

Sal y Pimienta: A gusto Chips de kale: Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- En una sartén con aceite de oliva y manteca dorar
- Las pechugas condimentadas con sal y pimienta.
- Una vez doradas por un lado dar vuelta y
- Agregar hojas de espinaca sin nervaduras mezclando con un tenedor con un diente
- De ajo pinchado en la punta.
- Cuando se ablanden las espinacas y se hayan
- Dorados ambos lados del **pollo** incorporar vino blanco y dejar evaporar el
- Alcohol.
- Agregar crema de leche, sal, pimienta y dejar
- Reducir hasta espesar un poco.
- En una fuente pequeña enmantecada acomodar
- Ambas pechugas, por encima las espinacas y por ultima añadir la crema.
- Sobre cada pechuga colocar una feta de queso
- Brie y queso fontina rallado.
- Llevar a horno hasta gratinar los quesos y

- Terminar de cocinar el pollo.
- En sartén con manteca saltear los vegetales
- Blanqueados cortados en noisette (papa, boniato, zanahoria y calabaza) con una
- Rama de tomillo, sal y pimienta.
- Una vez gratinados los pollos servir con las
- Espinacas a la *crema* y los vegetales salteados.
- Terminar con chips de kale por encima.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/pollo-florentino