

Pollo florentino

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Pechuga: 2 Unidades

Espinaca: 2 atados

Crema de leche: 300 gr.

Queso Fontina: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Ajo: 1 Diente

Vino blanco: 1/2 Vaso

Queso Brie: Cantidad necesaria

Ralladura de 1/2 limón:

Para los vegetales en noisette:

Papas noisettes: 100 gr.

Boniato en noisette blanqueados: 100 gr.

Calabaza en noisette blanqueadas: 100 gr.

Sal y Pimienta: A gusto

Zanahoria en noisette blanqueadas: 100 gr.

Tomillo: 1 Ramita

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://onlinebiblelearning.org/recetas/pollo-florentino>