Pollo freddo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto
Aceite De Oliva:
Pechuga de pollo: 1 Unidad
Arroz salvaje: g
Frijoles remojados: 100 g
Chorizo de cerdo: 1 Unidad
Arroz: 100 grs.

Varios

Tomillo: A gusto
Pimiento verde: 1 Unidad
Mezclum de Hojas Verdes: 200 g

Preparación de la Receta

Pollo

- Cocine la pechuga salpimentada en el horno envuelta en papel aluminio durante 15 minutos aproximadamente.
- Filette el **pollo** y reserve.

Ensalada

- Cocine el *arroz* salvaje, el *arroz* blanco y los frijoles en abundante agua salada, por separado.
- En un bowl mezcle el *arroz* salvaje, el *arroz* blanco y los frijoles
- Aderece con el *jugo* de lima y el aceite de oliva.
- Corte el chorizo en finas ruedas y dore en una sartén caliente.

Presentación

- En una fuente arme un colchón con el mezclum de hojas verdes , en el centro sirva la mezcla de arroces y frijoles , encima juliana de *morrón*, por último el *pollo* fileteado y alrededor los chorizos
- Rocíe con aceite de oliva y sal.

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