

# 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>