

# Salteado de pollo con hongos frescos y de cultivo

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Manteca:** Cantidad necesaria

**Salsa de soja:** 100 cc

**Arvejas:** 200 g

**Patatas - muslos de pollo:** 2 Unidades

**Hongos Filattelli:** 2 g

**Girgolas:** 150 g

**Caldo de verduras:** 200 cc

**Cebolla:** 1 Unidad

**Vino Blanco:** 30 cc

**Patatas - muslos de pollo:** 2 Unidades

**Morillas:** 100 g

**Champignones de París:** 150 g

## Guarnición

**Sal:** A gusto

**Manteca:** 30 g

**Agua:** 500 cc

**Polenta:** 150 g

## Mousse

**Huevo:** 150 Unidad

## Varios

**Laurel:**

## Preparación de la Receta

- Blanquee las arvejas en abundante agua hirviendo.
- Reserve.
- Corte el tallo de las girgolas.
- Elimine la piel de los filattelli.
- Corte los **hongos** en rodajas gruesas.

- Corte las morillas en rodajas.
- En una sartén con muy poca *manteca* saltee las gírgolas.
- Condimente con sal y pimienta.
- Reserve.
- En la misma sartén agregue un poco más de *manteca* y los filatelli.
- Saltee, salpimente y reserve.
- Proceda del mismo modo con los champignones de Paris.
- Deglase el fondo con el vino.
- Reserve.
- En una sartén aparte con *manteca* saltee las morillas.
- Reserve.
- Separe la pata del *muslo*, elimine la piel y raspe el *hueso*.
- Corte en trozos regulares.
- Disponga en un bowl y rocíe con la salsa de soja.
- En una sartén con *manteca* saltee la carne de **pollo** a fuego fuerte.
- Reserve.
- Condimente con sal.
- Pele, corte la *cebolla* en cuartos y deshoje.
- En una sartén con un poco de *manteca* saltee la *cebolla*.
- Salpimente.
- Caliente las arvejas en una sartén con el caldo y una cucharadita de *manteca*.
- Cuele.
- En un bowl mezcle el *pollo*, los *hongos* reservados, el fondo de cocción de los *hongos* y las arvejas coladas.

## Guarnición

- En una *cacerola* lleve el agua con la *manteca* y la sal a ebullición.
- Vierta la *polenta* en forma de lluvia y recocine durante 5 minutos revolviendo constantemente.

## Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de *polenta*, alrededor el salteado de *hongos* y *pollo*.
- Decore con hojas de *laurel*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/salteado-de-pollo-con-hongos-frescos-y-de-cultivo>