

Saltimbocca de pollo con arvejas



Ingredientes

Pechuga de pollo: 2 Unidades

Hojas de salvia fresca:

Manteca: 40 gr.

PASTA DE AJO: 1 Cucharadita

Caldo de verdura:

Menta fresca:

Jamón serrano: 4 Lonchas

Harina: Cantidad necesaria

Aceite de oliva:

Vino blanco:

Arvejas congeladas:

Palillos de madera:

Preparación de la Receta

- Filetear las pechugas de
- **Pollo** a la mitad
- Colocar una *loncha* de *jamón* crudo en cada pechuga, salvia
- Fresca
- Sujetar el relleno con palillos de madera y *rebozar* con *harina*.
- Precalentar una sartén con
- *Manteca*, aceite de oliva y pasta de *ajo*.
- Una vez que tomó
- Temperatura colocar las pechugas con el relleno hacia arriba
- Cocinar de ambos
- Lados incorporando sal, pimienta, vino blanco y caldo de verduras
- Cocinar
- Hasta que la salsa reduzca.
- Para el puré precalentar
- Una sartén con *manteca*, aceite de oliva y *menta* fresca
- Colocar las arvejas y
- Salpimentar
- Una vez que las arvejas estén tiernas, colocarlas en una
- Licuadora, agregar caldo de verduras y procesar hasta obtener el puré.