

# Steccata di pollo

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Cebolla:** 1 Unidad

**Supremas de pollo:** 2 Unidades

**Cilantro:** 1 cda.

**Limon:** 1 Unidad

**Hinojo:** 1 Unidad

**Tomates cherry:** 4 Unidades

**Zucchini:** 1 Unidad

**Puerros:** 2 Unidades

## Salsa

**Portobello:** 6 Unidades

**Vino Blanco:** 150 cc

**Champignones:** 6 Unidades

**Shiitake:** 6 Unidades

**Fondo de alcaucil:** 1 cda.

**Tomillo:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

**Coulis de tomate:** 1 cda.

## Preparación de la Receta

- Elimine la piel de la suprema.
- Cubra con un papel film y aplaste.
- Corte las verduras en cubos iguales.
- Exprima el *limón*.
- Pique el *cilantro*.
- En un bowl mezcle el *jugo* de *limón* con el *cilantro*.
- Reserve.
- En un *pincho* para brochette intercale las verduras.
- Condimente con sal y *tomillo*.
- Cocine al vapor.
- Envuelva la brochette con la suprema de **pollo** cocine sobre el grill.
- Pincele con *jugo* de *limón* y *cilantro*.

## Salsa

- Limpie y filetee los *hongos*.
- Pique finamente el *tomillo*.
- En una sartén aceite de oliva saltee los *hongos*.
- Condimente con *tomillo* y sal
- Agregue el vino y fondo de alcaucil y coulis de *tomate*.
- Deje reducir.

## Presentación

- Elimine el *pincho* de brochette, sirva las *steccata* en el plato, acompañe con la salsa de *hongos*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/steccata-di-pollo>