PLATO DE FONDO

POLLO CREMOSO CON CHERRY Y RUCULA

Valen Mac Quiffe

Ingredientes:

- Aceite de oliva
- Tomates Cherry
- Soya
- 2 pechugas de pollo
- ½ cebolla en pluma
- ½ pimentón cortado en bastones
- Ají de color
- Paprika
- Pimienta
- ½ taza de vino blanco
- 200 g de crema
- 2 cucharadas de mayonesa
- 2 cucharadas de mostaza dijon
- Queso para rallar
- Rúcula baby
- Granadas

Preparación:

- En un sartén poner un chorro de aceite de oliva y cuando esté Super, Super caliente agregar tomates cherry. Cocinar a fuego fuerte por un par de minutos para dorar. Cuando se estén empezando a chamuscar agregar un chorro de soya sacar del sartén y guardar.
- En el mismo sartén poner un chorro de aceite de oliva y poner a dorar dos pechugas de pollo. Hazlo a fuego fuerte para que se dore, pero no se termine de cocinar. Guardar en un plato mientras seguimos cocinando.

- En el mismo sartén poner un poco más de aceite oliva, 1/2 cebolla cortada en pluma, 1/2, pimentón cortado en bastones. Aliñar con ají de color o Paprika, Romero, sal y pimienta.
- Cocinar un par de minutos y agregar los pollos dorados al sartén.
- Agregar 1/2 taza de vino blanco y dejar hervir tres minutos y agregar 200 g de crema ,2 cucharadas de mayonesa más Dos cucharadas de mostaza tipo Dijon o antigua. Mezcla todo y si crees que está muy espesa puedes agregar un poquito de agua.
- Sacar del fuego y rallar queso (el que más te guste), poner rúcula Baby más los tomates cherry dorados y puedes poner lo que más te guste, yo también agregué higos
- Llevar al horno a 250° con el Grill puesto para que se dore. Cuando esté dorado está listo. Decorar con granadas