

Raciones: 4 raciones.

Temperatura del plato: Caliente.

Material necesario: Dos sartenes diferentes, cuchillos, mortero o picadora, tabla de corte, una pizarra para emplatar, 2 boles y palitos de brochetas.

Dificultad



Tiempo



Escanea el código para visualizar el vídeo de la elaboración de la receta



La flamenquita de pollo

Ingredientes

- 1 pechuga de pollo.
- 2 huevos.
- 1 rodaja de piña.
- 4 gambas peladas.
- 1 bolsa de maíz tostado (kikos).
- 1 pizca de curry en polvo.
- 1 taza de café de salsa rosa.
- 50 g. de canónigos.
- 1 cuchara sopera de mostaza.
- 1 taza de ron.
- 50 g. de azúcar moreno.
- 1 pizca de canela.
- Aceite de oliva Virgen Extra.
- Sal y pimienta al gusto.

Elaboración

PASO 1: En primer lugar vamos hacer la piña caramelizada,

para ello utilizamos azúcar moreno, un chorro de ron y un poquito de canela.

PASO 2: Lo echamos todo en la sartén y a continuación echamos la piña hasta que coja todo el aroma y sabor.

PASO 3: Preparamos el rebozado machacando los kikos y haciendo una picada de trozos pequeños, y reservamos. Batimos los huevos. Sumergimos el pollo y las gambas en huevo y rebozamos con la picada de kikos.

PASO 4: Vamos hacer el pollo y las gambas en una sartén con aceite. Una vez hechas dejamos que escurran el aceite

PASO 5: Una vez terminada ya podemos emplatar.

Emplatado y observaciones

- En un una pizarra expandimos salsa rosa y echamos por encima un poquito de curry en polvo.
- Introducimos en los palillos de las brochetas la piña el pollo y la gamba.
- Picamos finamente unas hojas de canónigos y le añadimos por encima. Para decorar le añadimos unos puntitos de mostaza.