



uvesa

El recetario de **UVESA**

Receta de pollo

Raciones: 2 raciones.

Temperatura del plato: Caliente.

Material necesario: Tabla de corte, cuchillo cocinero, sartén, paleta, rallador, plato cuadrado de pizarra, mortero, horno, pinzas decorativas, biberón y túrmix.

Dificultad



Tiempo



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



Solomillo de pollo a la carbonara con crujiente de bacón

Ingredientes

- 400 g. de solomillo de pollo.
- 100 g. de champiñones.
- 150 g. de bacón.
- 100 g. de cebolla.
- 400 ml. de nata para cocinar.
- 25 g. de parmesano.
- 10 ramitas cebollino y flor decorativa comestible "8 pétalos amarillos".
- Aceite de oliva Virgen Extra.
- Sal y pimienta al gusto.

Elaboración

PASO 1: Cortamos los solomillos de pollo en medallones, laminamos los champiñones, troceamos el bacón y cortamos la cebolla en juliana.

PASO 2: Salpimentamos los medallones y los hacemos a la plancha hasta que tengan un color dorado, y reservamos.

PASO 3: En la misma sartén, echamos la cebolla para confitarla con aceite y sal. Una vez que ya este la cebolla echamos el bacón y después los champiñones.

PASO 4: Una vez que este todo, le añadimos la nata y el parmesano rallado para que espese y removemos. Lo

dejamos hasta que hierva.

PASO 5: Cuando empiece a hervir añadimos los medallones y dejamos hervir 3 minutos.

PASO 6: Para hacer el puré/salsa de la carbonara, cogeremos de la elaboración la nata junto a los champiñones, bacón y cebolla y lo pasamos por la batidora. Una vez preparado lo metemos en un biberón.

PASO 7: Cortaremos bacón en tiras finas y lo meteremos en el horno con el aire puesto 12 minutos a 270 grados o hasta que lo veamos crujiente.

PASO 8: La mitad del bacón anterior, lo cogeremos para hacerlo polvo machacándolo y picamos el cebollino.

Emplatado y observaciones

- Emplatamos en un plato de pizarra cuadrado. Colocamos 4 medallones en el centro que cubriremos con la salsa/puré de la carbonara. Con la salsa/puré de carbonara rodearemos los medallones sin ser un círculo cerrado. Entre las dos puntas del círculo de la salsa/puré colocaremos el bacón, champiñones y la cebolla.
- Para decorar usaremos cebollino encima de los medallones y 2 pétalos que colocaremos en cruz. El polvo de bacón lo echaremos encima del círculo de salsa/puré. El bacón crujiente, ira encima y repartido. Finalmente, pondremos algunos puntos decorativos con la salsa/puré.

