

Suprême de gallina de guinea con puerros estufados con tomate y setas de cardo salteadas

Tempo di preparazione: 40 min

Dificultad: Medio

Ingredientes

Aceite OVE: c/n.Ajo: 2 dientes

• Brotes frescos: c/n.

• Gallina de Guinea: 600 g

Perejil: c/n.Pimienta: c/n.Puerros: 180 g

• Sal: c/n.

• Setas de cardo: 200 g

• Tomillo: c/n.



Preparación

- 1. Tomar la pechuga de la gallina de Guinea, efectuar una incisión abriéndola para obtener una cavidad y marinarla con sal, pimienta y tomillo.
- 2. Colocar la pechuga con la piel hacia arriba sobre una hoja de película de horno, apretando y enrollando los extremos como si se tratase de un caramelo.
- 3. Cerrar el rollito que se ha obtenido de este modo envolviéndolo con el papel de horno.
- 4. Hornear a 180º durante 12 minutos.
- 5. Mientras tanto, cortar los puerros en tiras finas y estufarlos en la sartén con el **Tomate ecológico escurrido.**
- 6. A continuación, cortar las setas de cardo y cocerlas en la sartén con aceite, sal, ajo y perejil.
- 7. Terminar la receta abriendo el papel y dorando la gallina de Guinea a fuego alto. Emplatar la carne junto a los puerros estufados y las setas salteadas.

For this recipe we used:

Pulpa de Tomate Orgánico 100 g

