Pomì
O Così. O Pomì.

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



Tempo di preparazione: 40 min
Dificultad: Medium

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.

For this recipe we used:

Pulpa de Tomate Orgánico 100 g



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.