

Será por recetas



Banderillas de pollo y melón

Recetas de pollo

 8 Personas

 150 Minutos

 Media

 Enviada el 11/04/2012

Ingredientes

- 3 Pechugas de pollo deshuesadas
- 150 gr. Queso ahumado
- 1 Melón
- 5 Lonchas de jamón serrano
- 10 Tomates Cherry
- 1 Aguacate
- 4 Dientes de ajo
- 10 Pepinillos
- 1 Guindilla
- Aceite
- Sal
- Pimenton
- Vinagre

Elaboración

Cortar las pechugas en dados e introducir en un bol. Agregar un chorro de aceite, la guindilla, una cucharada de pimentón, un ajo picado y un chorrito de vinagre, y hacer un aliño. Dejar macerar dos horas.

Durante ese tiempo, cortar el queso, el aguacate y el melón en dados y reservar. Partir los tomates por la mitad.

Cortar el jamón en tiras para enrollar los dados de jamón. Reservar.

Sacar el pollo del adobo y ponerlo a sofreír en una sartén con un poco de aceite a fuego lento. Dejar enfriar.

Comenzar a ensartar los ingredientes en palillos largos de forma que queden surtidos, intercalando por ejemplo un dado de pollo con uno de aguacate y uno de queso, o uno de melón con jamón con un tomate cherry.

Colocar en una bandeja y servir junto con una salsa hecha con los pepinillos picados, un poco de perejil y ajo picado, un chorro de aceite y todo bien batido hasta obtener un puré grueso.



Autor receta de Banderillas de pollo y melón

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012