TALLARINES AL VINO TINTO CON ENSALADA DE POLLO Y VINAGRETA DE CHOCOLATE

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Toque de Belén **Recetizador:** Maria Mata

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Medio

El truco de esta receta:
El truco en esta receta es la paciencia pues merece la pena lo bonito que queda

Descripción:
Este plato me encanta es innovador, creativo, colorista y ademas riquísimo.

Ingredientes para 4 personas :

- 2 pechugas de pollo
- Ajo
- 1 Cucharadita de perejil
- 1/2 cucharadita de jengibre
- 1/2 limón
- 1 cebolla
- 1 puerro
- 1 pizca de pimienta
- ajo y perejil
- 1 chorrito de vino blanco

Preparación:

Paso 1
PREPARACIÓN DEL POLLO: Se cortan las pechugas en trozos regulares, se salpimenta, se añade una cucharadita de jengibre, el zumo de limón y se deja media hora macerar en la nevera. Se pone aceite en una sartén, se fríe el pollo, una vez que está sellado se añade la cebolla y el puerro picado fino, luego agregamos el líquido que haya podido sobrar de macerar, se rehoga un poco y se añade el vino blanco, posteriormente, se añade un poco de caldo de pollo o de agua, se sala y se deja cocer hasta que esté tierno. Yo uso la olla rápida y en 10 minutos está listo, se reserva.

Paso 2
PASTA AL VINO TINTO INGREDIENTES: 250 g de tallarines. 1 litro de vino tinto. 1 vaso de agua. Sal.

PREPARACIÓN: En una olla, echamos un litro de vino tinto y un vaso de agua, cuando esté hirviendo añadimos un poco de sal y se agrega la pasta, se cuece según las instrucciones del paquete, se saca con mucho cuidado para no desarmar los nidos y se reservan.

Paso 3

ENSALADA DE POLLO INGREDIENTES: El pollo reservado. 1 mango. 2 pimientos del piquillo. Un huevo cocido en vino. Hojas de lechuga. 1 manzana. Uvas pasas. Canónigos. PREPARACIÓN: Se corta el pollo en trocitos más pequeños, se añade un pimiento del piquillo cortado en trocitos, el mango, la manzana, el huevo cocido, las hojas de lechuga y las uvas pasas. Ponemos un poco de salsa del pollo y se reserva.

Paso 4

VINAGRETA DE CHOCOLATE INGREDIENTES: 4 onzas de chocolate fondant para postres (yo usé de 55% de cacao). 50 ml de aceite. Zumo de medio limón. Un chorrín de vinagre. PREPARACIÓN: Yo puse unas tres cucharadas de agua y desleí el chocolate, le añadí el aceite de oliva, sin dejar de remover, el vinagre y el zumo de limón, se reserva.

Paso 5

MONTAJE DEL PLATO: En un plato, se ponen, los nidos de pasta y, en el medio, la ensalada de pollo. Se adorna con unas tiras finas de zanahorias y con chocolate rallado Se colocan unos canónigos para acompañar y se riega con unas gotitas de la vinagreta de chocolate, crujiente de queso y listo para comer; delicioso.