Filetes de pollo a la parrilla con brás de legumes

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Carne	Rápido	Médio	Medio	Por tí mismo	1 pessoa

Ingredientes

- 50ml de Gallo Aceite Clássico
- 150g de filetes de pechuga de pollo
- 10g de cebolla
- 20g de ajo francés
- 40gr de zanahoria
- 40g de calabacín
- 40g de champiñones
- 2 huevos
- Sal, al gusto
- Pimienta, al gusto

Modo de preparação

1. Comience por hacer el brás de legumes (sofrito de verduras). Caliente el aceite y, a fuego alto para que no se pegue en el sartén, cocine las verduras picadas en tiras finas.
2. Bata los huevos y agréguelo al preparado anterior, con sal y pimienta al gusto, todavía con fuego alto.
3. A seguir prepare el pollo, temperado los filetes con sal y pimienta.
4. Cocine los filetes y sírvalos con un poco de aceite aromatizado con chorizo, para dar un toque de sabor.

Produtos utilizados

Clássico

Aceite de Oliva Virgen Extra

Veja também

Pizza de presunto com rúcula

Carne *Médio* *Fácil*

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

Carne *Médio* *Fácil*

Espetadas de frango com molho de amendoim

Carne *Demorado* *Fácil*

Perna de cabrito em crosta de ervas

Carne *Demorado* *Fácil*

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide