

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



Tiempo de preparación: 40 min.

Dificultad: Media

Ingredientes (4 personas)

• Ingredientes

- Tomate escurrido 1000g 100 g
- 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.

Para esta receta hemos usado:



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 180° durante 12 minutos.
5. Mientras tanto, cortar los puerros en tiras finas y estufarlos en la sartén con **eTomate Escurreido**.
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.