

TOP



CHEF

P A N A M Á

¡AY! LA UVA

CHEF JOSÉ



Tiempo de preparación: 30 min max.

INGREDIENTES:

1 pechuga de Pollo, 1 racimo pequeño de uvas, 125 gramos de queso feta, 1 cucharada de azúcar, 4 oz de miel de caña, 90 mililitros de crema batida, 1 cebolla, 1/2 aguacate, 2 oz de aceite.

PROCEDIMIENTO:

1. Primero, marinar la pechuga con sal, pimienta y freírlo en aceite
2. Hacer una emulsión con una vinagreta clásica y el racimo pequeño de uvas
3. Se licúa con queso feta, azúcar, miel de caña, 2 oz de aceite y crema batida
4. Se reserva
5. La ensalada lleva cebolla finamente picada, 6 trozos pequeños de uvas frescas y trozos de aguacate
6. A esa ensalada se le coloca sal y pimienta al gusto.

*La emulsión es un proceso donde se mezclan dos ingredientes diferentes.

REY

Siempre Fresco