

RECETA



TUTTIFRUTTI

¿QUÉ SE NECESITA?

- 2,5 kg de papas fritas Aviko
- 5 filetes de pechuga de pollo
- 20 gramos de mantequilla
- 500 gramos de tutifruti
- 4 cucharadas de mermelada de damasco
- 100 gramos de castañas de cajú
- 2 cebollitas picadas
- 1 pimiento rojo cortado en rodajas
- 1 cucharadita de pimentón
- 1 cucharadita de nigella
- 1 cucharadita de sal marina
- 1 cucharadita de perejil seco

PREPARACIÓN

Cortar las pechugas de pollo en tiras y dejar remojar el tutifruti en agua caliente. Calentar 20 gramos de mantequilla en una sartén hasta que desaparezca la espuma. Colocar las tiras de pollo en la sartén, sofreírlas hasta que estén doradas y sazonarlas con la mezcla de hierbas.

Retirar el pollo de la sartén y mantenerlo caliente. Calentar el tutifruti remojado

en la misma sartén. Añadir la mermelada de damasco y en caso necesario un poco de agua hasta hacer una salsa suave. Freír las papas a 170 °C durante unos 3,5 minutos hasta que estén doradas y crujientes.

Colocar las papas fritas en un plato o bol y cubrirlas con las tiras de pollo y el tutifrutí. Terminar añadiendo las cebollitas, el pimiento rojo y las castañas de cajú.