



## RECETARIO DE EVENTOS

Frescos de Primavera – Mes Aniversario Mercado  
Itziar Aguirre

### SANDWICH DE PORTOBELLOS, POLLO MARINADO, HUEVO Y KALE

#### Ingredientes

##### Pan de sándwich

500 gr de Harina 000  
25 gr levadura  
2 cucharadas azúcar  
Agua tibia c/n  
Manteca 50 gr  
20 gr sal  
1 cucharadita ajo en polvo  
Pimienta de molinillo  
Otras especias a gusto...(puede ser por ejemplo tomillo, orégano ó ají molido)  
Mostaza a la miel 1 cda.  
Queso crema 2 cdas.

##### Pollo marinado:

Pechugas de pollo 3 unidades  
Dientes de ajo 2 unidades  
Cardamomo 3 semillas  
Jengibre en polvo 1 cdita.  
Jugo de limón 2 unidades  
Aceite de oliva c/n  
Sal c/n  
Pimienta c/n

##### Huevos:

Huevos 6 unidades  
Aceite c/n  
Sal c/n

##### Kale:

Kale ½ atado  
Dientes de ajo 2 unidades  
Aceite de oliva c/n  
Sal c/n  
Pimienta c/n

##### Portobellos:

Portobellos frescos 240 g  
Perejil picado c/n  
Aceite de oliva c/n  
Sal c/n  
Pimienta c/n



## RECETARIO DE EVENTOS

Frescos de Primavera – Mes Aniversario Mercado  
Itziar Aguirre

### Preparación

#### Pan de sándwich

Hacer una esponja con la levadura el azúcar y 250 c.c de agua y reposar hasta que espume 10 min.

Anidar la harina y disponer la sal, ajo en polvo y especias alrededor, verter la esponja lista en el centro y comenzar a mezclar, agregar el agua necesaria para comenzar a amasar 5 minutos, sumar la manteca pomada y amasar hasta tener una hermosa masa. Dejar descansar y levar 30 minutos, o hasta casi duplicar su volumen, bollar y disponer en fuentes para horno, dejar descansar 10 minutos. Con una tijera hacerle en su superficie dos cortes centrales en forma de cruz + pintar con manteca derretida batida con una yema. Llevar a horno mediano hasta que doren preciosamente!

El el caso de la Chapa cuando bollas desgasificas y estiras el bollo con un palote y llevar a Chapa de cada lado hasta dorar de ambos lados.

#### Pollo marinado:

En un mortero machacar los ajos con el candamomo. Una vez hecha una pasta añadir el jengibre en polvo y el jugo de limón. Incorporar esta marinada a las pechugas y dejar unos minutos. Luego retirar la carne, salar y con un poco de aceite de oliva cocinar sobre la plancha hasta que la misma esté bien hecha. Retirar y reservar.

#### Huevos:

Sobre los últimos minutos de cocción de las pechugas cocinar los huevos a la plancha. Salar y reservar.

#### Kale:

Separar las hojas del tronco. Lavar muy bien las mismas. Secar. Reservar.

Calentar una sartén con aceite de oliva y los ajos laminados. Una vez toman calor, introducir las hojas de kale y con ayuda de una pinza darle unas vueltas hasta ver que las hojas tomaron un color verde brillante. Salar, retirar del fuego y reservar.

#### Portobellos:

Limpiar con papel absorbente los hongos. Cortar en láminas y asar sobre la plancha caliente con un poco de aceite de oliva y perejil picado. Salar, retirar y reservar.

#### Final y presentación:

Mezclar la mostaza con el queso crema. Untar el pan y colocar dentro el pollo y el huevo asados, el kale salteado y los portobellos.