

Cocina Aventura

INGREDIENTES

- ❖ French Artist Sabor Francés (sazonar al gusto)
- ❖ Hierbas Francesas (sazonar al gusto)
- ❖ Verduras a la parilla (sazonar 25gr por 1 kg producto preparado)
- ❖ Mantequilla con perejil (consumo 60 gr por 1 kilo producto)
- ❖ Aceite de oliva



INGREDIENTES FRESCOS;

- ❖ Pollo, carne de cerdo o ternera
- ❖ Mantequilla, Barra de pan
- ❖ Verduras a su elección; berenjena, calabacín, cebolla, pimiento, hongos setas
- ❖ Opcional: tocino, patata, guindilla seca, porciones pimentón

PREPARACIÓN; Carne

Untar el pollo o cerdo con aceite y asar. Sazonar al gusto con French Artist Sabor Francés y decorar con Hierbas Francesas.

PREPARACIÓN; Verduras

Cortar las verduras de su elección en trozos grandes.

Asar las verduras o calentar el aceite de oliva en la sartén y sofreír los trozos de verduras. Opcional: añadir algunos trozos pequeños de tocino y freír Mezclar 25 gr. del Sazonador para verduras a la parilla por 1 Kg. de las verduras preparadas. En lugar de las verduras también puede utilizar patatas.

PREPARACIÓN; Mantequilla con perejil

Añadir a 250 gramos de mantequilla 15 gramos de Mezcla para mantequilla con perejil y mezclar bien. Servir con una barra de pan

Consejo; Disolver tres cucharaditas de French Artist Sabor Francés en un plato de pequeño con aceite de oliva. Cortar una barra de pan por la mitad y dejar que el lado cortado absorba el aceite. Cubrir la barra de pan con rodajas finas las pechugas de pollo y sazonar con pimienta blanca recién molida.