

PICALONGA

La de 25 € · mismo proceso que el picapollo · ≈ 20 min

POLLO	LONGANIZA
4 piezas	1
CHICHARRÓN	SALAMI
1	3 ruedas

NUNCA

El pollo y la longaniza siempre a 120 °C, nunca más. El chicharrón y el salami a 180 °C, nunca a 120.

Nunca dejar el salami más de la cuenta: en cuanto esté dorado, fuera.

PASO A PASO

EL POLLO Y LA LONGANIZA

- 1 Sacar **4 piezas de pollo** de la bandeja de la **nevera de abajo, primer cajón**. Pasarlas por el **bote de harina**.
- 2 Ponerlas en la **cesta de la freidora del pollo** y **sacudir** la harina que sobra.
- 3 Echar **1 longaniza junto con el pollo**. Freír todo a **120 °C** durante **15 min**.

EN LA OTRA FREIDORA

- 4 A **120 °C**: **1 plátano** en rodajas **5 min**. Sacar, **chafar** y dejar fuera.
- 5 Subir esa freidora a **180 °C** y echar **1 chicharrón**: **4 min**.
- 6 A los **3 min** del chicharrón, echar **3 ruedas de salami**.
- 7 En cuanto el salami esté **un poco dorado**, sacar **salami y chicharrón juntos** a una **bandeja**.
- 8 Mientras, montar la **ensalada, el aguacate y el tomate** en el plato.

CUANDO EL POLLO TERMINA

- 9 Sacar el **pollo y la longaniza** y **escurrir**. El pollo, en un plato al **microondas 4 min** en **Super Grill**.
- 10 Freír la **patata** (un puño) **3 min** y volver a meter los **tostones 1-1,5 min**.

MONTAR Y TERMINAR

- 11 Como en la foto: **ensalada con aguacate** a un lado, **pollo, longaniza, chicharrón y salami** al otro, **tostones delante** y la **patata** por los bordes. **Gajos de limón** encima.
- 12 **Salsa picada de perejil y vinagre balsámico** en la ensalada.
- 13 Lo último: **guasacaca** por encima del pollo.

RELOJ

- 0 min** Pollo + longaniza a 120 °C (15 min). Plátano a la otra (5 min).
- 5 min** Plátano fuera. Otra freidora a 180 °C: chicharrón (4 min).
- 8 min** Salami con el chicharrón.
- 9 min** Chicharrón y salami a la bandeja. Ensalada.
- 15 min** Pollo y longaniza fuera → pollo al micro 4 min. Patata (3 min).
- 19-20 min** Montar, salsas. **¡Todo caliente a sala!**

EL PLATO



Así tiene que salir a sala.

TENER A MANO

- Bote de harina
- 1 longaniza, 1 chicharrón y 3 ruedas de salami
- Plátano verde, patata, ensalada, aguacate y tomate
- Bandeja para chicharrón y salami
- Perejil, balsámico y guasacaca