# Apio con tocino crocante, pollo y queso de cabra



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Manteca**: 30 g
**Sal gruesa**: A gusto
**Nuez Moscada**: 1 cdita.
**Aceite De Oliva**: Cantidad necesaria
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Apio**: 2 Planta
**Comino**: 1 cdita.
**Rúcula**: 1 Paquete
**Jugo de Limón**: 1/2 Taza
**Jamón cocido**: 50 g
**Supremas de pollo**: 6 Unidades
**Sumac**: 10 g
**Queso de Cabra**: 100 g
**Aceite de cilantro**: A gusto

## Preparación de la Receta

- Corte la base de las plantas de **apio** de unos 7cm de altura aproximadamente, luego lave muy bien en agua tibia, cambie el agua cada ½ hora 5 veces.
- En una *cacerola* con abundante agua caliente, aceite de oliva, sal gruesa y *jugo* de *limón* cocine las bases de los apios durante 20 minutos aproximadamente.
- Coloque las supremas entre dos separadores y aplástelas hasta dejarlas bien finas.
- Corte el queso de cabra en bastones.
- Corte el *jamón* en finas tiras.

### Armado

- En una sartén caliente con *manteca* dore los apios a fuego lento con la parte interna hacia abajo
- Una vez dorada de vuelta y sazone con sal, pimienta y *comino*.
- Coloque en un plato el sumac junto con la nuez moscada, luego empane los bastones de queso.
- Sazone las supremas de **pollo** con sal y pimienta.
- Tome una suprema y coloque en el extremo mas ancho de esta un bastón de queso, luego enrolle hacia la parte mas fina, cierre con un *palillo*, proceda del mismo modo con el resto.

- En una sartén caliente con *manteca* cocine los rollos de *pollo* de todos sus lados hasta dorarlos.
- En una sartén con aceite caliente fría las tiras de *jamón*, retire y escurra sobre papel absorbente.
- Coloque en un bowl las hojas de *rucula* junto con las hojas del corazón del *apio*, sazone con sal, pimienta, *jugo* de *limón* y aceite de oliva, mezcle.

## Presentación

- Sirva en un plato una base de *apio* y acompañe con los rollo de *pollo* relleno con queso de cabra.
- Decore las bases de *apio* con las tiras de *jamón* frito y encima coloque las hojas de *rucula* y *apio*
- Salsee con los jugos de la cocción del *apio* y el aceite de *cilantro*.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/apio-con-tocino-crocante-pollo-y-queso-de-cabra**