Arrollado de ave con chutney de calabacín y tomate

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Arrollado

Manteca: Cantidad necesaria
Azucar rubia: 25 Cantidad necesaria
Martini: 50 cc
Salvia Fresca: 6 Hojas
Caldo De Ave: 1 Taza
Sal y Pimienta: A gusto
Jamòn crudo: 4 Fetas
Pechuga de pavo: 1 Unidad

Chutney

Chile: 1 Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Calabaza: 300 g
Cebolla Morada: 1/2 Unidades
Azucar: 125 grs.
Tomates: 2 Unidades
Vinagre de Vino Blanco: 75 cc
Panceta ahumada: 100 g

Crema de ajo

Caldo De Ave: 1 Taza
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 150 cc
Ajo: 5 Dientes
Ciboulette picado: 1 cda.

Preparación de la Receta

Arrollado

- Retire la piel de la pechuga de *pavo* y abra con un cuchillo hasta formar un rectángulo.
- Coloque la pechuga entre dos films y aplaste con un pisón.

- En el centro acomode las *fetas* de *jamón* crudo, encima de éste las hojas de salvia, cubos de *manteca*, salpimiente, enrolle y finalmente ate con un hilo de cocina.
- Pincele la superficie del arrollado con *manteca* derretida, espolvoree con azúcar y acomode en una fuente.
- Por el borde de la fuente vierta el caldo de ave, el Martini y cocine en el horno moderado (170/180º C)
- Gire el arrollado durante su cocción

Chutney

- Pele la *calabaza*, corte en cubos pequeños y blanquee en abundante agua salada en ebullición durante 5 minutos.
- Pique finamente la *cebolla*.
- Corte la *panceta* en cubos pequeños.
- Corte los tomates en cuartos, retire las semillas y finalmente corte en cubos pequeños
- Pique finamente el *chile*.
- En una *cacerola* caliente con aceite dore la *panceta*.
- Incorpore la *cebolla* y deje sudar.
- Agregue la *calabaza*, los tomates, el *vinagre*, el azúcar, el *chile*, sal, pimienta y deje cocinar hasta que los vegetales estén tiernos.

Crema de ajos

- Pele los dientes de *ajo*, corte al medio y retire el brote.
- En una *cacerola* con caldo en ebullición blanquee los dientes de *ajo* durante 7 minutos.
- Procese los ajos con un poco del caldo hasta obtener un puré.
- Agregue la *crema* de leche, mezcle, salpimiente y caliente antes de servir.
- Agregue el *ciboulette* picado y retire del fuego.

Presentación

- En el centro de un plato sirva un poco de **chutney**, encima una porción de pechuga y rocíe los bordes con la *crema* de ajos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arrollado-de-ave-con-chutney-de-calabacin-y-tomate