

Bollitos de ave envueltos en hojas verdes

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite Neutro: Cantidad necesaria

Jugo De Lima: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Clara de huevo: 1 Unidad

Almidón de Maíz: Cantidad necesaria

Pechuga de pollo: 2 Unidades

Ajo: 2 Dientes

Guindilla: 1 Unidad

Echalottes: 2 Unidades

Cebolla de verdeo: 3 Tallos

Pickle

Vinagre de Alcohol: 100 cc

Hojas de menta: A gusto

Repollo: 1/2 Unidad

Lechuga mantecosa: Cantidad necesaria

Azucar: 50 grs.

Brotes de alfalfa: Cantidad necesaria

Salsa

Ajo rallado: 1 Diente

Jugo De Lima: 1/2 Pocillo

Sal y Pimienta: A gusto

Guindilla roja: 1 Unidad

Cilantro Picado: 1 cda.

Salsa de soja: 1 cda.

Caldo De Pollo: 1/4 Taza

Preparación de la Receta

- Corte las pechugas en trozos
- Condimente con sal y pimienta.
- Pique los echadotes, la *cebolla* de verdeo, la *guindilla* y los ajos.
- En una sartén con aceite neutro caliente saltee las verduras, primero el *echalotte*, luego agregue los ajos y cocine unos segundos, por ultimo incorpore la *cebolla* de verdeo y la *guindilla*, cocine unos minutos más y retire.

- Coloque las verduras salteadas en una procesadora junto con el *pollo*, la clara de *huevo*, el *jugo* de lima y condimente con sal y pimienta
- Procese hasta lograr una pasta homogénea.

Salsa

- Retire las semillas de la *guindilla* y pique.
- Coloque en un bowl el *ajo* rallado junto con el *cilantro*, la *guindilla*, el *jugo* de lima, el caldo y la salsa de soja, condimente con sal y pimienta

Pickle

- Corte el *repollo* en fina juliana
- Colóquelo luego en un bowl y deshidrate con abundante sal fina
- Deje reposar durante 30 minutos.
- Coloque en un bowl el *vinagre* blanco junto con el azúcar, mezcle y agregue el *repollo*
- Deje *marinar* durante 20 minutos, luego escurra.

Armado

- Tome porciones de la pasta de *pollo* y forme pequeños bastones y bollitos, pase luego por almidón de maíz.
- En un wok con abundante aceite caliente fría los bastones y los bollitos, retire y escurra sobre papel absorbente.
- Tome una hoja de *lechuga* y sobre esta coloque los brotes de alfalfa, las hojas de *menta* y un bollito, luego envuelva cuidadosamente
- Proceda del mismo modo con el resto.

Presentación

- Sirva en una fuente los bollitos envueltos, acompañe con la salsa y los *pickles*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bollitos-de-ave-envueltos-en-hojas-verdes>