Cocletn de pollo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto
Ajo: 1 Diente
Pan de molde: 3 Rodajas
Huevos: 2 Unidades
Cebolla de verdeo: A gusto
Pechugas de pollo: 2 Unidades

Guarnición

Cebolla de verdeo: 4 Unidades
Aceite De Oliva: 1 cda.

Puré de papas y batatas

Sal: A gusto
Aceite De Oliva: 50 cc
Papas: ½ k
Batatas: ½ k

Varios

Pan de molde: A gusto

Preparación de la Receta

- Pique finamente el *ajo*.
- Corte la corteza del pan e hidrate la miga en agua.
- Elimine la piel del **pollo**, sale y reboce con el *ajo*.
- Pique la carne del *pollo* con la ayuda de un cuchillo.
- Mezcle la miga de pan con la carne de *pollo* y continúe picando.
- Agregue el *huevo* y mezcle bien
- En una sartén con el aceite caliente distribuya cucharadas de la preparación de *pollo* y pan.
- Cocine por ambas caras hasta que se vean dorados.
- Escurra sobre papel absorbente.

Guarnición

- Lave la *cebolla* de verdeo y cocine en el grill caliente y aceitado.

Puré de papas y batatas

- Pele las papas y las batatas.
- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo cocine las papas y las batatas.
- Cuele y redúzcalas a puré.
- Mezcle con aceite de oliva y sal.

Presentación

- Sirva una porción de puré en el costado de un plato, en el centro los cocletn.
- A los lados la *cebolla* de verdeo.
- Acompañe con pan tostado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cocletn-de-pollo