

Infusión de cítricos, formitas de pollo y trufas de algarroba

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Para la ensalada

Sal: A gusto

Tomates cherry rojos: 100 g

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria Choclo cocido: 1 Unidad

Zanahorias baby: 200 g Tomates cherry amarillos: 100 g

Para la infusión de cítricos

Limon: 1 Unidad Agua: 1 L

Canela en rama: 1 Higos turcos: 6 Unidades
Stevia: 1 cda. Estrella de anís: 1 Unidad

Naranja: 1 Unidad

Para las formitas de pollo

Salvado de avena: 100 g

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Cebolla: 1 Unidad

Huevos: 4 Unidades Pechugas de pollo: 2 Unidades

Hojas de Perejil: Zanahoria: 1 Unidad

Para las trufas de algarroba

Almendras molidas: 1 Taza

Harina de algarroba: 1/4 g

Sal: Una pizca

Amarettis: 1/2 Taza Aceite De Oliva: cda.

Miel: 1/4 Taza

Pan Rallado: 200 g

Preparación de la Receta

Infusión de cítricos

- Colocar en una *cacerola* la *naranja* y el *limón* cortados en rodajas, los higos, la rama de canela rota, el anís estrellado, la *stevia* y el agua.
- Llevar a hervor
- Dejar infusionar por 5 minutos.

Formitas de pollo

- Cocinar en una sartén con aceite de oliva, la zanahoria y la cebolla cortada en brunoise.
- Cortar las pechugas en cubos, procesar junto con las verduras rehogadas, agregar 1 huevo, hojas de perejil, y sal.
- Agregar 2 cdas
- De pan rallado
- Dar forma, pasar por los 3 huevos batidos y después por una mezcla de pan rallado y salvado de *avena*.
- Freir en abundate aceite.

Para las trufas de algarroba

- Mezclar en un bowl todos los ingredientes.
- Mezclar hasta obtener una masa lisa.
- Armar las trufas, llevar a la heladera.

Para la ensalada

- Desganar el *choclo*, mezclar en un bowl con los tomates cherrys cortados a la mitad, y las zanahorias.
- Condimentar con sal, y aceite de oliva

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/infusion-de-citricos-formitas-de-pollo-y-trufas-de-algarroba-2