

Infusión de cítricos, formitas de pollo y trufas de algarroba

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Para la ensalada

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Zanahorias baby: 200 g

Tomates cherry rojos: 100 g

Choclo cocido: 1 Unidad

Tomates cherry amarillos: 100 g

Para la infusión de cítricos

Limon: 1 Unidad

Canela en rama: 1

Stevia: 1 cda.

Naranja: 1 Unidad

Agua: 1 L

Higos turcos: 6 Unidades

Estrella de anís: 1 Unidad

Para las formitas de pollo

Salvado de avena: 100 g

Aceite para freír: Cantidad necesaria

Huevos: 4 Unidades

Hojas de Perejil:

Pan Rallado: 200 g

Cebolla: 1 Unidad

Pechugas de pollo: 2 Unidades

Zanahoria: 1 Unidad

Para las trufas de algarroba

Almendras molidas: 1 Taza

Harina de algarroba: 1/4 g

Amarettis: 1/2 Taza

Miel: 1/4 Taza

Sal: Una pizca

Aceite De Oliva: cda.

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*.
- Freír en abundante 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>