Lasagna de polenta, mozzarella y pollo confitado con hierbas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Maíz: 1 Taza
Tomillo: 2 Ramas
Salvia: 5 Hojas
Aceite De Oliva: 1 Taza
Piel de limón: 1 Tira
Polenta cocida: 2 Taza
Ajo: 2 Dientes
Pechuga de pollo: 1 Unidad
Mozzarella: 200 g

Salvia frita y salsa reducción de jugo de remolachas

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Mix de brotes: A gusto
Salvia: 30 Hojas
Jugo de remolacha: 2 Tazas

Preparación de la Receta

- En una *cacerola* coloque el aceite de oliva y de maíz, lleve a fuego mínimo, una vez que este caliente incorpore la pechuga de **pollo**, las hojas de salvia, las ramas de *tomillo*, los dientes de *ajo* pelados y la piel de *limón*, cocine a una temperatura de 80°C hasta confitar el **pollo**.
- Terminada la cocción del *pollo* retírelo del aceite y una vez frío córtelo en finas rodajas.
- Extienda sobre un silpat una capa de **polenta** de aproximadamente 5mm de espesor, deje reposar hasta que este firme y luego con un cortante corte la **polenta**.

Salvia frita y salsa reducción de jugo de remolachas

- Vierta en una *cacerola* el *jugo* de *remolacha* previamente tamizado, lleve a fuego y deje reducir un 70% del *jugo*.

- En una *cacerola* con aceite de maíz caliente fría las hojas de salvia hasta que estén crocantes, luego retire y escurra sobre papel absorbente.

Armado

- Sobre una placa acomode el cortante y dentro de este coloque una base de *polenta*, cubra con una *rodaja* de *pollo* confitado, una *rodaja* de mozarella, nuevamente *polenta*, *pollo*, **mozzarella**, nuevamente *polenta*, presione suavemente con los dedos y termine con una fina *rodaja* de **mozzarella**, cocine en horno precalentado a 180°C durante 7 minutos.
- Una vez reducido el *jugo* de remolachas retire del fuego y vierta en un bowl, deje enfriar y agregue el aceite de oliva.

Presentación

- Sirva en un plato una lasagna y desmolde, acompañe con un mix de brotes y salsee con la salsa reducción de *jugo* de remolachas
- Decore con las hojas de salvia crocantes.

Tips

-

- Polenta

- deriva de la palabra latina “puls” es una especie de potaje realizado con *harina* de *centeno*.
- Inicialmente se preparaba con hierbas y desde el Imperio Romano se hizo más común prepararla con *harina* de trigo.

- Salvia

- el termino Salvia proviene del latín “salvare” que significa “curar”.
- Es rica en anti-oxidantes y preferentemente se debe utilizar fresca.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lasagna-de-polenta-mozzarella-y-pollo-confitado-con-hierbas