elGourmet

Pamplonas de pollo

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Pechugas de pollo: 3 Unidades
Tomillo: Cantidad necesaria
Panceta ahumada: 300 Gramos
Sal y Pimienta: Cantidad necesaria
Morrón asado: 1 Unidad
Queso Provolone: 300 Gramos
Crepinettes: 5 Unidades
Boniatos: 4 Unidades

Gremolata

Perejil: ½ Atado
Almendras Tostadas: 50 Gramos
Ralladura de limón: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal gruesa: Cantidad necesaria
Diente de ajo: 1 Unidad
Jugo de Limón: ½ Unidad
Alcaparras: 1 Cucharada
Pimienta: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Abrir las pechugas de manera longitudinal y aplastar un poco entre 2 separadores dándole forma rectangular.
- *Condimentar* el interior con sal, pimienta y agregar tiras de provolone, *morrón* asado y *panceta* ahumada.
- Enrollar bien y por último envolver con la *crepinette* previamente hidratada en agua fría.
- Cerrar bien los bordes y reservar.
- Llevar a la parrilla a fuego suave dándole vuelta dorándolo de manera pareja durante 1 hora aprox.
- Envolver los boniatos con papel aluminio y llevar a las brasas dándoles vuelta durante la cocción.
- Machacar en el mortero hojas de *perejil*, *ajo*, sal gruesa y cuando se comience a formar una pasta agregar almendras y aceite de oliva de a poco sin dejar de machacar.
- Añadir *jugo* de *limón*, ralladura de lima y mezclar.
- Incorporar *alcaparras*, sal, pimienta y reservar
- Servir la pamplonas y los boniatos en mitades con la gremolata por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pamplonas-de-pollo-2