Pamplonas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pechugas de pollo: 700 Cantidad necesaria
Solomillo de cerdo: 700 g
Crepinettes: 2 Unidades

Ensalada

Cebolla de verdeo: 2 Unidades
Ciboulette: 1 cda.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Sal gruesa: Cantidad necesaria
Jugo de Limón: 1 Unidad
Tomates secos: 6 Unidades
Hojas de Rúcula: Cantidad necesaria

Relleno 1

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Ajo: 1 Diente
Espinaca: 2 Tazas

Relleno 2

Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Jamòn crudo: 100 g
Ciboulette: 1 cda.
Mozzarella: 150 g

Salsa

Pimienta: A gusto
Tomillo: 2 Ramas
Salsa de soja: 1 Taza
Ajo: 1 Diente

Preparación de la Receta

- Limpie y abra las pechugas de *pollo* y extienda finamente con ayuda de un martillo de cocina.
- Limpie y abra el *solomillo* y extienda finamente con ayuda de un martillo de cocina.

Relleno 1

- Pele y pique el *ajo*.
- Condimente las espinacas con el *ajo* picado y el aceite de oliva.
- Coloque sobre la *plancha* de la parrilla a *saltear* por unos minutos.
- Retire, pique y escurra el *jugo* de cocción.

Relleno 2

- Pique el *jamón* crudo.
- Ralle la *mozzarella*.
- Pique el *ciboulette*.
- En un bowl mezcle la *mozzarella*, el *jamón*, el *ciboulette*, pimienta y aceite de oliva.

Armado

- Sobre las pechugas de *pollo* coloque el relleno1.
- Enrolle y envuelva en la *crepinette*.
- Sobre el *solomillo* de *cerdo* coloque el relleno 2.
- Enrolle y envuelva en la *crepinette*.
- Coloque sobre parrilla a fuego medio hasta *dorar* y lograr el punto deseado.

Ensalada

- Retire los tallos de las cebollas de verdeo.
- Hidrate los tomates secos.
- Condimente con sal gruesa y aceite de oliva.
- Coloque sobre la parrilla bien caliente a grillar de ambos lados.
- Retire y corte las verduras en tiras finas.
- Prepare una vinagreta con *jugo* de *limón*, sal, pimienta y aceite de oliva.
- Mezcle hasta emulsionar y agregue el *ciboulette* picado.
- En un bowl coloque los tomates y las cebollas de verdeo.
- Condimente con la vinagreta al momento de servir.
- En otro bowl coloque las hojas de *rúcula* y condimente con la vinagreta.

Salsa

- Deshoje el *tomillo*.
- Pele y machaque el *ajo*.
- En una olla coloque la salsa de soja a reducir a fuego bajo.
- Casi al final agregue el *ajo*, el *tomillo* y la pimienta.
- Retire y coloque en un baño maría inverso, para que baje la temperatura un poco.

Presentación

- Sirva las pamplonas cortadas al bies y acompañe con las hojas de *rúcula* y la ensalada.
- Rocíe con la salsa de soja

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pamplonas