Papillotes

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Papillote de pollo

Pollo: 2 Supremas
Papel vegetal: 2 Hojas
Pasta de Tamarindo: 2 cdas.
Leche de coco: 30 cc
Cebolla Morada: 1 Unidades
Sal: A gusto
Ajo: 2 Dientes
Cúrcuma: 1 cda.
Lemon grass: 1 Varas
Jengibre: 50 g

Papillote dulce

Canela: 1 cda.
Miel: 2 cdas.
Helado de crema: A gusto
Manzanas verdes: 2 Unidades
Papel vegetal: 2 Hojas
Bananas: 2 Unidades
Piña: 2 Rodajas
Mangos: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Papillote de pollo

- Prepare una *marinada*, en un mortero coloque el *jengibre* picado, machaque, incorpore los dientes de *ajo* picados, machaque, agregue la vara de lemongrass previamente picada, machaque, añada la *cebolla* picada y machaque nuevamente, incorpore luego salsa de tamarindo y leche de coco, mezcle y por ultimo condimente con *cúrcuma* y sal, mezcle.

Papillote dulce

- Pele las bananas y los mangos, luego córtelos junto con las manzanas con piel y las rodajas de *piña* en cubos pequeños, mezcle y divida en dos partes iguales.

Armado

- Unte las pechugas de *pollo* de ambos lados con la *marinada*.
- Extienda sobre la mesada una hoja de papel vegetal, luego dóblela por la mitad, tome una de las esquinas del lado del dobles del papel y doble sobre si misma un pequeño triangulo, luego desde la mitad del triangulo doble nuevamente sobre si mismo, debe superponer los pliegues como formando un repulgue, el resultado, debe quedar un sobre para meter dentro la pechuga de *pollo*.
- Terminado este paso coloque dentro una pechuga con su *marinada*, termine de cerrar el papillote superponiendo los pliegue, de vuelta y con el mango de un cuchillo marque los bordes para que no se abra durante la cocción, proceda del mismo modo con la pechuga restante.
- Pinte los papillotes con aceite, acomódelos sobre una placa y cocine en horno precalentado a 180 a 200°C durante aproximadamente 20 minutos.

- Para el armado del papillote dulce

- Realice con las hojas de papel vegetal los papillotes, rellénelos con las frutas y agregue miel y canela, termine de cerrar los papillotes y colóquelos sobre una placa, cocínelos en un horno precalentado a 180°C dura te aproximadamente 15 minutos.
- Terminada la cocción de ambas preparaciones abra los papillotes.

Presentación

- Sirva el *pollo* con su papillote sobre un plato.
- Sirva de igual modo el papillote dulce y acompañe con helado.

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