# Paupiette de ave con salsa de pimientos rojos y guarnición de pasta fresca



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Sal**: A gusto
**Pechugas de pollo**: 4 Unidades
**Pimienta**: A gusto

### Aderezo

**Tomillo**: 1 cdita.
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Aceite De Oliva**: 20 cc
**Ajo**: 1 Diente

### Farce

**Hongos secos**: 50 g
**Sal**: A gusto
**Crema de leche**: 100 cc
**Panceta ahumada**: 150 g
**Carne de pollo**: 200 g
**Vino Blanco**: Cantidad necesaria
**Pimienta Negra**: A gusto
**Clara**: 1 Unidad

### Pasta fresca

**Huevos**: 4 Unidades
**Agua**: Cantidad necesaria
**Harina 0000**: 400 g
**Aceite De Oliva**: 1 cda.

### Salsa de pimientos rojos

**Morrones colorados**: 2 Unidades
**Manteca**: 50 g
**Aceite De Oliva**: 1 cda.
**Echalotte**: 1 Unidad

# Preparación de la Receta

- Elimine la piel y los excesos de grasa de las pechugas.
- Realice pequeños cortes superficiales sobre la carne de la pechuga en sentido longitudinal.
- Extienda un papel film sobre la mesa de trabajo, encima coloque la pechuga, cubra con el film y aplaste con una maza de cocina hasta obtener una lámina delgada.
- Disponga las pechugas sobre un film y salpimiente
- Unte la carne con la farce y enrolle con la ayuda del film.
- Finalmente envuelva con el papel film y luego con papel aluminio.
- Cocine en agua hirviendo y cocine a fuego bajo durante 7 a 8 minutos.

## Farce

- Corte la *panceta* en cubos pequeños.
- Corte la carne de *pollo* en cubos.
- Lave e hidrate los *hongos* en el vino.
- Elimine el exceso de líquido de los *hongos*.
- Procese la carne de *pollo* con los *hongos*, la *panceta* y la clara.
- Incorpore la *crema* de leche fría, sal y pimienta.
- Pase por un *tamiz* de malla fina.
- Reserve en la heladera.

## Pasta fresca

- Sobre la mesa de trabajo realice una corona la *harina*, en el centro disponga los huevos, el aceite y un poco de agua.
- Mezcle los ingredientes comenzando por el centro hacia los bordes.
- Agregue agua de ser necesario.
- Amase hasta formar un bowll de masa tierna.
- Pase la masa por la sobadora varias veces mientras espolvorea con *harina*.
- Hasta obtener una lámina delgada.
- Estire y corte rectángulos de 30 cm de largo.
- Corte los fideos y deje secar.
- Hierva en abundante agua salada hirviendo durante 4 minutos.
- Refresque en agua helada.
- Cuele, lleve a un bowl, rocie con aceite y reserve en la heladera.

## Aderezo

- Pique finamente el *ajo* y las hierbas.
- En una sartén con aceite de oliva saltee el *ajo*.
- Incorpore la pasta y aromatice con las hierbas.
- Condimente con sal y pimienta.

## Salsa de pimientos rojos

- Pincele el *morrón* con aceite y disponga sobre una platina aceiteda.
- Cocine en horno durante 8 a 10 minutos.
- Retire y cubra con un film, deje enfriar en la heladera.
- Pele el *morrón*, elimine el tronco y las semillas.
- Corte el *morrón* en cubos.
- Corte el *echalotte* doble ciselado.
- En una sartén con aceite de oliva saltee el *echalotte*.
- Agregue el *morrón* y saltee unos minutos.
- Procese con el caldo de verduras hasta obtener una *crema*.
- Pase por un *tamiz* de malla fina.
- Lleve al fuego, deje reducir a fuego bajo durante 5 minutos.
- Monte con la *manteca* fría.

## Presentación

- Sirva una porción de pasta en el centro de un plato, al costado una **paupiette** fileteada.
- Acompañe con la salsa de pimientos a los costados.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/paupiette-de-ave-con-salsa-de-pimientos-rojos-y-guarnicion-de-pasta-fresca**