

# Pechuga de ave rellena con camarones y papas salteadas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Aceite de hierbas

**Aceite:** 200 cc

**Estragón:** 10 g

**Perejil:** 10 g

**Albahaca:** 10 g

**Ciboulette:** 10 g

### Papas salteadas

**Rúcula:** 1 Paquete

**Papas medianas:** 2 Unidades

**Champignones:** 100 g

**Ajo:** 1 Diente

**Aceite De Oliva:** 4 cdas.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Sal gruesa:** Cantidad necesaria

### Pechuga rellena

**Nuez Moscada:** A gusto

**Pechugas de pollo:** 2 Unidades

**Ciboulette:** A gusto

**Crema de leche:** 3 cdas.

**Camarones:** 100 g

**Mostaza de Dijon:** 1 cdita.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Clara de huevo:** 1 Unidad

**Aceite:** 4 cdas.

## Preparación de la Receta

### Pechuga rellena

- Retire la piel de las pechugas, el lomo y deshuéselas,

- Corte el *lomo* de las pechugas en cubos y reserve.
- Pele los **camarones** y pique finamente.
- Pique finamente el *ciboulette*
- Procese los cubos de *pollo* con la clara, sal, pimienta, nuez moscada y *mostaza* hasta obtener una pasta homogénea.
- Pase a un bowl sobre un baño María frío y agregue los *camarones*, el *ciboulette* y la *crema* de leche.
- Mezcle enérgicamente hasta obtener una pasta cremosa y disponga dentro de una manga pastelera.
- Realice una incisión en el centro de las pechugas con la ayuda de un cuchillo filoso.
- Rellene con la pasta de *pollo* y *camarones* y salpimiente.
- En una sartén caliente con aceite dore las pechugas rellenas por ambas caras.
- Lleve a una placa y termine la cocción en el horno caliente.

## Aceite de hierbas

- Pique las hierbas y procese con el aceite hasta emulsionar ligeramente.

## Papas salteadas

- Lave las papas, seque bien y pinche la piel con un tenedor en varios lados
- En una fuente forme un colchón de sal gruesa, encima acomode las papas y cocine en el horno caliente hasta que estén tiernas.
- Pele las papas y corte en trozos.
- Pique groseramente los champignones.
- Pique finamente el *ajo*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los champignones unos segundos.
- Incorpore los trozos de *papa*, el *ajo* y deje *dorar*.
- Agregue la *rúcula*, saltee unos segundos más y salpimiente.

## Presentación

- En el centro de un plato disponga un aro de 12 cm de diámetro y dentro sirva las papas, desmolde y apoye la pechuga fileteada sobre éstas.
- Rocíe los bordes con el aceite de hierbas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pechuga-de-ave-rellena-con-camarones-y-papas-salteadas>