Pechuga de ave rellena con camarones y papas salteadas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite de hierbas

Aceite: 200 cc
Albahaca: 10 g
Estragón: 10 g
Ciboulette: 10 g
Perejil: 10 g

Papas salteadas

Rúcula: 1 Paquete
Papas medianas: 2 Unidades
Aceite De Oliva: 4 cdas.
Champignones: 100 g
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 1 Diente
Sal gruesa: Cantidad necesaria

Pechuga rellena

Nuez Moscada: A gusto
Mostaza de Dijon: 1 cdita.
Pechugas de pollo: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Ciboulette: A gusto
Clara de huevo: 1 Unidad
Crema de leche: 3 cdas.
Aceite: 4 cdas.
Camarones: 100 g

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