

Pechuga de ave rellena con queso de cabra

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: 30 cc

Ratatouille

Morrón colorado: 1/2 Unidad

Berenjenas: 1 Unidad

Ajo: 1 Diente

Aceite De Oliva: 30 cc

Cebolla: 1 Unidad

Tomates: 2 Unidades

Morrón Verde: 1/2 Unidad

Tomillo: 1 Rama

Reducción de aceto

Aceto balsámico: 100 cc

Fondo de ave oscuro: 100 cc

Tomillo: 1 Rama

Ajo: 1 Diente

Azucar: 1 cda.

Relleno

Yema: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Queso de cabra fresco: 200 g

Queso Crema: 50 grs.

Preparación de la Receta

- Elimine la piel de la suprema y los excesos de grasa.
- Con la ayuda de un cuchillo filoso, practique una incisión del lado más grueso de la carne.

Relleno

- En un bowl mezcle el queso de cabra con el queso *crema* y la yema.
- Salpimente y rellene una manga de repostería con pico liso.

Armado

- Rellene las pechugas con los tomates secos y la mezcla de quesos.
- Condimente con sal.
- En una sartén con aceite de oliva selle las supremas.
- Termine la cocción en el horno durante 8 minutos aproximadamente.

Ratatouille

- Corte las verduras en cubos.
- Pele el *tomate*, elimine las semillas y corte en *concassé*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la *cebolla*.
- Salpimente.
- Agregue los morrones y más pimienta.
- Añada el *ajo* machacado, el *zucchini* y la *berenjena*.
- Aromatice con el *tomillo*.
- Finalmente incorpore el *tomate*.

Reducción de aceto

- Machaque el *ajo*.
- En una *cacerola* reduzca a la mitad de su volumen el aceto con el fondo de ave, el *tomillo*, el *ajo* y el azúcar.

Presentación

- Sirva la suprema, cortada al bies, en el costado de un plato, en el otro costado la ratatouille.
- Acompañe con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pechuga-de-ave-rellena-con-queso-de-cabra>