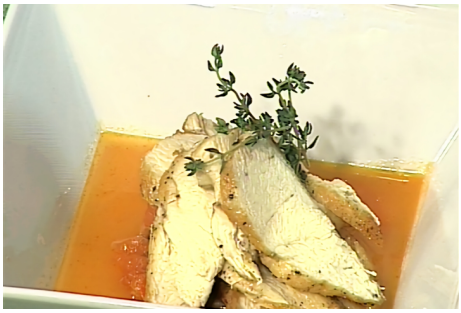
Pechuga de pollo con caldo de tomates ahumados



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cardamomo: 1 cdita.
Tomates secos: 200 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Anís estrellado: 2 Unidad
Tomates Perita: 4 Unidades
Perejil: cda.
Viruta de madera: Cantidad necesaria
Pimienta Negra en grano: 1 cda.
Pechuga de pollo: 2 Unidad
Agua: Cantidad necesaria
Semillas De Coriandro: 1 cda.

Caldo

Tomillo: 1 cdita.
Sal: A gusto
Tomates ahumados: 1 Unidad
Laurel: 1 Hoja
Pimienta: A gusto
Vino blanco seco: 200 cc
Agua: 600 cc
Ajo: 2 Dientes
Cebolla de verdeo: 2 Unidad
Aceite De Oliva: 1 cda.

Guarnición

Perejil: Cantidad necesaria
Canela en rama: 1 Unidad
Ajo: 1 Diente
Aceite De Oliva: 1 Taza
Agua: Cantidad necesaria
Tomates Perita: 4 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Laurel: 1 Hoja
Jalapeño: 1 Unidad
Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Masa

Extracto de vainilla: 2 cdita.

Preparación de la Receta

Tomates ahumados

- Corte los tomates en cuartos.
- Cubra el fondo de una *cacerola* grande con papel aluminio.
- Ponga la viruta en un bowl.
- Humedezca con agua.
- Agregue la pimienta, las semillas de coriandro, el *cardamomo*, la canela y el anis estrellado.
- Ponga la viruta en la *cacerola* sobre el papel aluminio.
- Coloque sobre las virutas un *tamiz* y dentro los tomates frescos y los secos.
- Tape como si cocinara al vapor .
- Deje sobre el fuego durante 7 a 8 minutos.
- Transcurrido ese tiempo destape
- Reserve

Caldo

- Pele y corte la *cebolla* en cubos grandes.
- Pique la *cebolla* de verdeo.
- En una *cacerola* caliente aceite de oliva.
- Rehogue el *ajo*, la *cebolla*, el *laurel* y la *cebolla* de verdeo.
- Condimente con *tomillo*.
- Incorpore los tomates ahumados y el vino blanco seco
- Salpimiente.
- Deje reducir un poco el vino
- Agregue el agua.
- Cocine durante 10 a 15 minutos.
- Procese y pase por un colador chino.

Guarnición

- Corte tomates en octavos.
- Corte al cesgo la *cebolla* de verdeo.
- Pique el jalapeño.
- En una *cacerola* con aceite de oliva rehogue el *ajo*
- Agregue los tomates , el *laurel*, la canela, las pasas de uva y la *cebolla* de verdeo.
- Cubra con agua agregue el jalapeño.
- Cocine de 15 a 20 minutos o hasta que el líquido reduzca 1/4 parte
- Elimine la grasa de las pechugas
- Salpimiente.
- En una sartén con aceite de oliva dore la pechuga de **pollo** por ambas caras.
- Termine la cocción en el horno.
- Lave y seque las hojas de *perejil*.
- En una sartén con abundante aceite de oliva fría las hojas de *perejil*.
- Escurra sobre papel absorbente.

- Condimente con sal.
- Filetee el *pollo*.
- En un plato hondo ponga la *guarnición*, encima los filetes de *pollo*
- Al costado agregue el caldo.
- Decore con ramas de *tomillo* y el *perejil* frito

- La viruta puede ser de madera de cerezo, manzano o roble.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pechuga-de-pollo-con-caldo-de-tomates-ahumados