

# 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. Salpimiento.
- 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. Salpimiento.
- 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>