

# Pechuga de pollo con croquetas de papa y almendras



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Vino Blanco:** 500 cc

**Mostaza:** 1 cda.

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Pechugas de pollo:** 4 Unidades

## Guarnición

**Papas:** 2 Unidades

**Sal:** A gusto

**Almendras:** 100 g

**Aceite De Oliva:** 50 cc

**Pan Rallado:** 1 cda.

**Aceitunas negras:** 12 Unidades

**Huevo:** 1 Unidad

**Champignones grandes:** 12 Unidades

## Varios

**Sal:** A gusto

**Mezclum de Hojas Verdes:** 500 g

**Zanahorias:** 2 Unidades

**Aceite De Oliva:** 50 cc

## Preparación de la Receta

- En un bowl mezcle la *mostaza* con el vino.
- Incorpore la pechuga de **pollo** y deje macerar durante 4 horas.
- Retire las pechugas y reserve el *jugo* de la *marinada*.
- Unte la carne de *pollo* con aceite de oliva y cocine en el grill caliente.
- Disponga encima un peso (piedra) también aceitado.
- Cocine de un lado rotando sobre si misma para formar un cuadrillé.
- De vuelta el *pollo* y termine la cocción con el peso encima.

## Guarnición

- Elimine el pie de los champignones y realice cortes superficiales en la superficie.
- Deje *marinar* en el *jugo* de las pechugas durante 10 minutos y cocine en el grill caliente.
- Descaroce las aceitunas.
- Pele las almendras, tueste y pique.
- Pele las papas, corte en cubos y cocine en abundante agua salada hirviendo.
- Cuele las papas y redúzcalas a puré
- En un bowl mezcle el puré de papas con el *huevo*, sal y el pan rallado.
- En la cavidad de los champignones acomode una *aceituna*, cubra con una cucharada de puré de papas y reboce con las almendras picadas.
- Rocíe con aceite de oliva y gratine en el horno caliente.

## Presentación

- En el centro de un plato forme un colchón con las hojas verdes y bastones de *zanahoria*.
- Encima acomode la pechuga de *pollo* fileteada, rocíe con sal y aceite de oliva
- En un costado sirva los champignones.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/pechuga-de-pollo-con-croquetas-de-papa-y-almendras>