Pechuga de pollo con hongos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Pechugas de pollo: 4 Unidades

Polenta

Harina de Maíz: 200 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Queso Parmesano: 100 grs.
Semillas de hinojo: 10 g

Relleno

Manteca: 100 g
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Champignones: 50 g
Ajo: 1 Diente
Romero: 1 Rama
Mozzarella: 100 g
Cebolla: 1 Unidad
Hongos porcini secos: 50 g
Sal y Pimienta: A gusto
Marsala: 50 cc
Menta: 20 g
Panceta ahumada: 300 g

Salsa

Champignones: 50 g
Ajo: 1 Diente
Romero: 1 Rama
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca: 1 cda.
Vino Tinto: 50 cc

Preparación de la Receta

- Retire la grasa de la pechuga, filetee a la mitad, separe en dos porciones y condimente con sal.

Relleno

- Hidrate los **hongos** porcini en vino marsala.
- Pele y pique la *cebolla*.
- Corte la *mozzarella* en cubos.
- Pique la *menta*.
- Pele el *ajo* y corte al medio.
- Pique los champiñones.
- Pique los *hongos* hidratados.
- En una sartén con una cucharada de aceite y 50 gr. *manteca* rehogue la *cebolla* junto con los *hongos* picados, la sal, la pimienta y la *menta*.

Armado

- Coloque el relleno sobre una mitad de la pechuga y agregue la *mozzarella* y hojas de *romero* .
- Cierre la pechuga y enrolle con una feta de *panceta* ahumada
- Ate con un hilo parrillero.
- En una sartén con una cucharada de aceite de oliva y 50 gr
- De *manteca* selle el **pollo** de ambos lados junto con el *ajo*.
- Precaliente el horno a 200°.
- Coloque el *pollo* en una fuente y termine la cocción en el horno durante unos minutos hasta *dorar*.

Salsa

- Pele y pique el *ajo*.
- Corte los champiñones en láminas.
- En la misma sartén donde selló en *pollo* saltee el *ajo* junto con los champiñones y la hoja de *romero*.
- Desgalce con vino tinto salpimiente y deje evaporar el alcohol.
- Ligue la salsa con la *manteca* revuelva y reserve.

Polenta

- En una olla con abundante agua en ebullición vierta la *harina* de maíz en forma de lluvia sin de dejar de batir
- Lleve nuevamente a hervor, baje el fuego y suba batiendo hasta lograr la consistencia deseada.
- Añada el queso parmesano y revuelva.
- Vierta el aceite de oliva sobre la mesada y extienda la *polenta*
- Deje enfriar.
- Corte círculos con ayuda de un cortapastas y reserve
- En una sartén con una cucharada de aceite de oliva selle la *polenta* de un lado con las semillas de *hinojo*.

Presentación

- Retire el hilo del *pollo*.
- Sirva la *polenta* en el centro del plato, coloque el *pollo* encima y rocíe con la salsa.

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