Pechuga de Pollo Rellena con Salteado de Berenjena



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Aceitunas verdes: 150 grs
Cilantro: c/n
Ajo: 2 Dientes
Jamón cocido: 50 grs
Papa: 1 unidad
Cebolla: 1 unidad
Pechuga de pollo: 2 Unidades
Cerveza: 150 cc
Morrón: 1 unidad
Salsa de tomate: 150 cc

Berenjenas

Berenjenas: 2 Unidades
Ajo: 1 Diente
Orégano: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Cebolla: 1 unidad
Morrón: 1 unidad
Sal: c/n
Tomate: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Pechugas

- En una sartén con aceite de oliva *saltear ajo*, *cebolla*, *pimiento morrón* (todo picado) por 5 minutos.
- Agregar *jamón* en cubitos, aceitunas verdes en ruedas, salsa de tomates y cocinar hasta que reduzca el líquido.
- Agregar *cilantro* picado, papas cocidas en cubitos y *condimentar* con sal, reservar.
- Realizar una incisión en la parte superior de cada pechuga sin abrirla del todo (debe quedar como un sobre).
- Rellenar con la mezcla reservada y cerrar con 2 palillos.
- En un sartén con aceite sellar las pechugas por 2 minutos por cada lado
- Añadir cerveza, dejar evaporar el alcohol y dejar cocinar con tapa a fuego lento por 15 minutos aprox. , reservar.

Berenjenas

- Cortar las berenjenas en ruedas de 1 cm y *dorar* por ambos lados con aceite de oliva en sartén, reservar.
- En la misma sartén con aceite de oliva *saltear ajo*, *cebolla* y *pimiento* rojo (todo picado) por 5 minutos.
- Agregar el *tomate* sin semillas cortado en cubos, las berenjenas doradas y *condimentar* con sal y *orégano*.
- Cocinar por 5 minutos y reservar.

Armado

- Cortar las pechugas rellenas en rodajas gruesas y acompañar con las berenjenas grilladas con los vegetales.

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