Pechuga de Pollo Rellena de Puré de Berenjenas



Ingredientes

Ensalada

Aceituna negra: Cantidad necesaria
Pimienta: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Albahaca: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Tomate Cherry: Cantidad necesaria

Pechuga de pollo

Huevos: 2 Unidades
Pechugas de pollo: 2 Unidades
Mostaza en polvo: 1 cda
Paprika: 1 cdita
Tomillo: 1/2 cda
Orégano: 1 cdita.
Pimienta: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Panko: Cantidad necesaria
Harina: 2 cdas.
Aceite: Cantidad necesaria

Relleno

Pimienta: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Queso Crema: 1/2 Taza
Aceite: Cantidad necesaria
Mantequilla fundida: 2 cdas.
Berenjenas asadas: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Puré de berenjena

- Cortar las berenjenas asadas a la mitad
- En una sartén, colocar un poco de aceite, agregar sal y freír las berenjenas
- Retirar del fuego.
- Con una cuchara, separar la pulpa de las berenjenas y colarla sobre un tazón
- Agregar el queso *crema* y la *mantequilla* fundida
- Mezclar bien todos los ingredientes y salpimentar.

Pechuga de pollo

- Salpimentar las pechugas aplanadas y colocar el relleno en el centro de las mismas
- Envolver y llevar a la nevera.
- En un tazón, colocar el *orégano*, la *mostaza* en polvo, el *tomillo* seco, la *paprika* y la *harina*
- Salpimentar y mezclar
- En otro tazón, batir los huevos con sal y pimienta.
- Pasar las pechugas por la *harina*, el *huevo* y el *panko*
- Luego freír las pechugas en aceite caliente hasta *dorar*
- Retirar y quitarles el exceso de aceite.

Ensalada

- Sobre una tabla de corte, cortar los tomates cherry, las aceitunas y la *albahaca*
- Trasladar a un tazón y *condimentar* con aceite de oliva, pimienta y sal.

Armado

- Servir la pechuga partida por la mitad y decorar con la ensalada.

- Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.
- Antes de servir, dale el toque final a este platillo y coloca 200 gramos de *jocoque* en la base del plato

Para m&aacute

- S recetas deliciosas como ésta, no te pierdas la tercera temporada de "Sazón Casero".

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pechuga-de-pollo-rellena-de-pure-de-berenjenas