Pechuga de pollo rellena de queso de cabra

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Guarnición

Manteca: 20 g
Azucar: 10 grs.
Endibia: 1 Unidad
Sal: A gusto
Jugo de Limón: 1/2 Unidad
Jugo de Naranja: 1/2 Unidad

Pechuga

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Queso de Cabra: 100 g
Tomates secos rehidratados: 50 g
Estragón: 3 g
Ciboulette: 3 g
Perejil: 3 g

Salsa

Manteca: 30 g
Caldo De Pollo: 100 cc
Estragón: 3 g
Ciboulette: 5 g
Vino Blanco: 100 cc
Echalote: 20 g
Tomates secos rehidratados: 15 g

Preparación de la Receta

Pechuga

- Procese los tomates secos y mezcle con el queso de cabra.
- Agregue una cucharada de aceite de oliva y las hierbas picadas.

- Retire la piel de la pechuga y abra por un extremo formando una suerte de bolsillo.
- Salpimiente, rellene con la mezcla de queso y unte la pechuga con aceite de oliva.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle la pechuga de **pollo** por ambas caras.
- Termine la cocción en el horno caliente.
- Reserve el relleno sobrante y forme una quenelle para la presentación.

Salsa

- Pique finamente las échalotes.
- Corte los tomates en fina juliana.
- En una *cacerola* disponga las échalotes, el *estragón* los tomates y el vino.
- Lleve al fuego hasta reducir a la mitad de su volumen.
- Agregue el caldo y deje reducir a la mitad.
- Añada la *manteca* y mezcle hasta emulsionar.
- Incorpore el ciboultte picado y mezcle bien.

Guarnición

- En una *cacerola* con abundante agua salada en ebullición y *jugo* de *limón* blanquee la *endibia* durante 5 minutos.
- Escurra la *endibia* y corte al medio.
- En una sartén caliente con *manteca* saltee la *endibia* durante unos segundos.
- Agregue el *jugo* de *naranja*, el azúcar y deje reducir hasta que se caramelice.

Presentación

- En el centro de un plato sirva la pechuga de *pollo* fileteada, a una lado coloque la *endibia* caramelizada, la quenelle formada con el relleno y rocíe los bordes con la salsa.
- Decore con hojas de *albahaca* frita.

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