# 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**