Pechuga de pollo rellena de queso, romeritos y jitomates



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Queso Fresco: 200 g
Crepine de chancho: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 20 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Epazote: 1 cda.
Pechugas de pollo: 4 Unidades

Relleno

Romero fresco: 100 g
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 20 cc
Cebolla: 1 Unidad
Ajo: 1 Diente
Tomate confitado: 1 Unidad

Salsa

Cebolla: 1 Unidad
Pimienta en grano: 1 cda.
Canela en rama: 2 Unidad
Ajo: 1 Diente
Comino molido: 1 cda.
Chile Guajillo: 2 Unidades
Tomate: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 40 cc

Tomates confitados

Tomillo: 1 cda.
Tomates Perita: 4 Unidades
Ajo: 1 Diente
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.

Varios

Hierbas frescas:
Tiritas de tomate confitado:

Preparación de la Receta

- Retire la piel de la pechuga de **pollo** y haga un corte transversal para abrirla.
- Sazone con sal y pimienta.

Tomates confitados

- Pele y corte el *ajo* en láminas.
- Haga un corte en cruz en la base los tomates y coloque en una olla con agua hirviendo durante treinta segundos
- Retire y pase por agua helada.
- Pele los tomates, quite las semillas.
- En una placa para horno con aceite de oliva, sal, pimienta, *tomillo*, coloque los tomates
- Rocíe nuevamente con aceite, sal, pimienta, *ajo* y *tomillo*.
- Lleve al horno y cocine durante cuarenta minutos.
- Retire del horno, quite el *ajo*, el *tomillo* y de vuelta los tomates
- Lleve al horno durante cuarenta minutos más hasta que se deshidraten
- Retire y reserve.

Relleno

- Deshoje el *romero* fresco.
- En una olla con agua salada hirviendo coloque el *romero* durante unos minutos
- Cuele y reserve.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Pele y pique el *ajo*.
- Corte los tomates confitados en tiras finas.
- En una sartén con aceite de oliva rehogue la *cebolla*, el *ajo*, el *romero*, los tomates.
- Condimente con sal y pimienta
- Mezcle y reserve

Armado

- Corte el queso en bastones.
- Sobre la pechuga de *pollo* coloque el relleno y los bastones de queso
- Encime los extremos de la pechuga para cerrar.
- Coloque sobre la pechuga, hojas de pazote y envuelva con el *redaño* o crepine de *cerdo*.
- En una sartén con aceite de oliva selle la pechuga de *pollo*.
- Precaliente el horno a 200°.
- Lleve la pechuga al horno y cocine durante veinte minutos
- Retire y corte la pechuga en rodajas.

Salsa

- Pele y corte la *cebolla* en tiras finas.
- Corte los tomates en trozos.
- Pele el *ajo*.
- Corte el *chile* guajillo, quite las semillas y corte en trozos
- En una olla con aceite de oliva coloque la *cebolla*, el *ajo*, el *chile* y los tomates.
- Agregue el caldo, la canela, el *comino* y los granos de pimienta
- Deje cocinar.
- Retire y coloque en un procesador
- Procese y cuele.
- En una olla con aceite de oliva, coloque la salsa colada para freírla, sazone con sal y pimienta
- Deje reducir a fuego suave

Presentación

- En un plato coloque la pechuga de *pollo*
- Decore con hierbas frescas y tiritas de *tomate* confitado
- Rocíe con la salsa

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