

# Pechuga de pollo rellena de requesón con Peneques de huitlacoche y salsa verde

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Pechuga de pollo:** 2 Unidades

**Sal y Pimienta:** A gusto

### Peneques

**Jitomate:** 2 Unidades

**Aceite De Maíz:** 20 cc

**Masa de maíz fresca:** 1/2 k

**Huitlacoche fresco:** 2 Unidades

**Cebolla:** 1 Unidad

**Epazote:** 1 Rama

### Relleno

**Aceite De Maíz:** 15 cc

**Sal:** 4 g

**Granos de elote fresco:** 1/2 Taza

**Cebolla:** 1 Unidad

**Epazote picado:** 1 cdas.

**Requeson:** 60 g

### Salsa verde

**Hojas de cilantro:** 1/2 Taza

**Cebolla:** 1/4 Unidad

**Ajo:** 2 Dientes

**Crema espesa:** 150 g

**Tomates Verdes:** 250 grs.

**Chile serrano:** 2 Unidades

**Sal:** 4 g

### Varios

**Aceite de chile guajillo:** A gusto

**Queso Cotija rallado:** 100 g

# Preparación de la Receta

- Realice una incisión en la parte mas ancha de la pechuga, como formando un bolsillo.

## Peneques

- Desgrane las mazorcas de **huitlacoche**
- Corte los jitomates en *brunoise*.
- En una sartén caliente con aceite de maíz acitrona la *cebolla*, una vez transparente incorpore el *jitomate* y *huitlacoche*, agregue media taza de agua y cocine a fuego mínimo.
- Tome pequeñas porciones de masa y con una prensa para tortillas forme las tortillas.

## Relleno

- En una sartén caliente con aceite de maíz acitrona la *cebolla* previamente cortada en *brunoise*, una vez transparente incorpore los granos de *elote*, agregue media taza de agua y sazone con sal, tape la sartén y cocine a fuego mínimo.

## Salsa verde

- En una olla con abundante agua hirviendo con sal coloque los tomates verdes previamente pelados, los chiles serranos, la *cebolla* entera y los dientes de *ajo*, tape la olla y cocine durante 10 minutos, hasta que los tomates estén opacos.
- Terminada la cocción coloque los tomates, los ajos, la *cebolla*, los chiles, el *cilantro* y un poco de agua en la licuadora, licue hasta obtener una salsa lisa.
- Vuelque la salsa obtenida en una sartén y lleve a fuego mínimo.
- Coloque la *crema* espesa en un bowl y agregue una pequeña parte de la salsa caliente, mezcle para atemperar y vuelque la *crema* al resto de la salsa, cocine durante 5 minutos más y retire.

## Armado

- Una vez frió el relleno colóquelo en un bowl y agregue el **requesón** y el *epazote*, mezcle bien y coloque la preparación dentro de una manga, luego rellene las pechugas, sazónelas con sal y pimienta de ambos lados.
- Pincele con grasa un grill bien caliente y selle las pechugas de ambos lados hasta dorarlas levemente, luego termine la cocción en horno precalentado a 200°C durante 12 minutos.
- Tome una tortilla y rellene solo el centro con el relleno de *huitlacoche*, luego cierre por la mitad sellando los bordes entre si. Proceda del mismo modo con el resto y cocine los peneques en una *plancha*.

## Presentación

- Realice líneas con la salsa verde en el plato de presentación, luego forme un colchón con el relleno de granos de *elote*, encima acomode una pechuga y acompañe con los peneques.

- Decore con hojas de *epazote*, espolvoree con queso cotija rallado y perfume con aceite de *chile* guajillo.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pechuga-de-pollo-rellena-de-requeson-con-peneques-de-huitlacoche-y-salsa-verde>