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 acitrone 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 acitrone 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