Pechugas arrolladas rellenas con salvia panceta cebada y echalottes glaseados



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Panceta ahumada: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Hongos Portobellos medianos: 3 Unidades
Salvia: A gusto
Champiñones: 3 Unidades
Manteca: 1 cda.
Pechuga de pavo: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 1 cda.

Echalottes glaseados

Sal: A gusto
Azucar: 2 cdas.
Echalottes: 200 g
Caldo De Ave: 2 Tazas
Manteca: 1 cda.

Varios

Reducción de aceto balsámico:

Preparación de la Receta

- Retire la piel de la pechuga y abra al medio.
- Coloque entre dos papeles film y aplaste hasta que quede de un espesor fino y parejo.
- Corte los bordes para emparejar.
- Corte los champiñones y los portobellos en cuartos.
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca* calientes, dore los champiñones junto con los portobellos y la salvia a fuego fuerte.
- Incorpore a la cebada previamente cocida durante 30 minutos.
- Condimente con sal, pimienta y mezcle.
- Reserve.

Echalottes glaseados

- En una sartén con *manteca* caliente, coloque los echalottes previamente pelados.
- Agregue la sal el azúcar y el caldo.
- Cubra con papel *manteca* y cocine a fuego suave hasta que estén tiernos y caramelizados.

Armado

- Coloque las pechugas sobre un papel film con sal y pimienta, rellene en la parte central a lo largo con la preparación reservada.
- Cierre en forma de cilindro con ayuda del papel film.
- Coloque sobre otro papel film la **panceta** intercalada dando forma de enrejado.
- Coloque encima el cilindro relleno sin el papel film y envuelva con la *panceta*.
- Luego bride y envuelva en papel aluminio.
- Cocine en el horno a 180°C, hasta que llegue a una temperatura corazón de 66°C.
- Retire los hilos y corte en rodajas gruesas.

Presentación

- Sirva en un plato las pechugas rellenas y acompañe con los echalottes glaseados
- Decore con *tomillo* y reducción de aceto.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pechugas-arrolladas-rellenas-con-salvia-panceta-cebada-y-echalottes-glaseados